

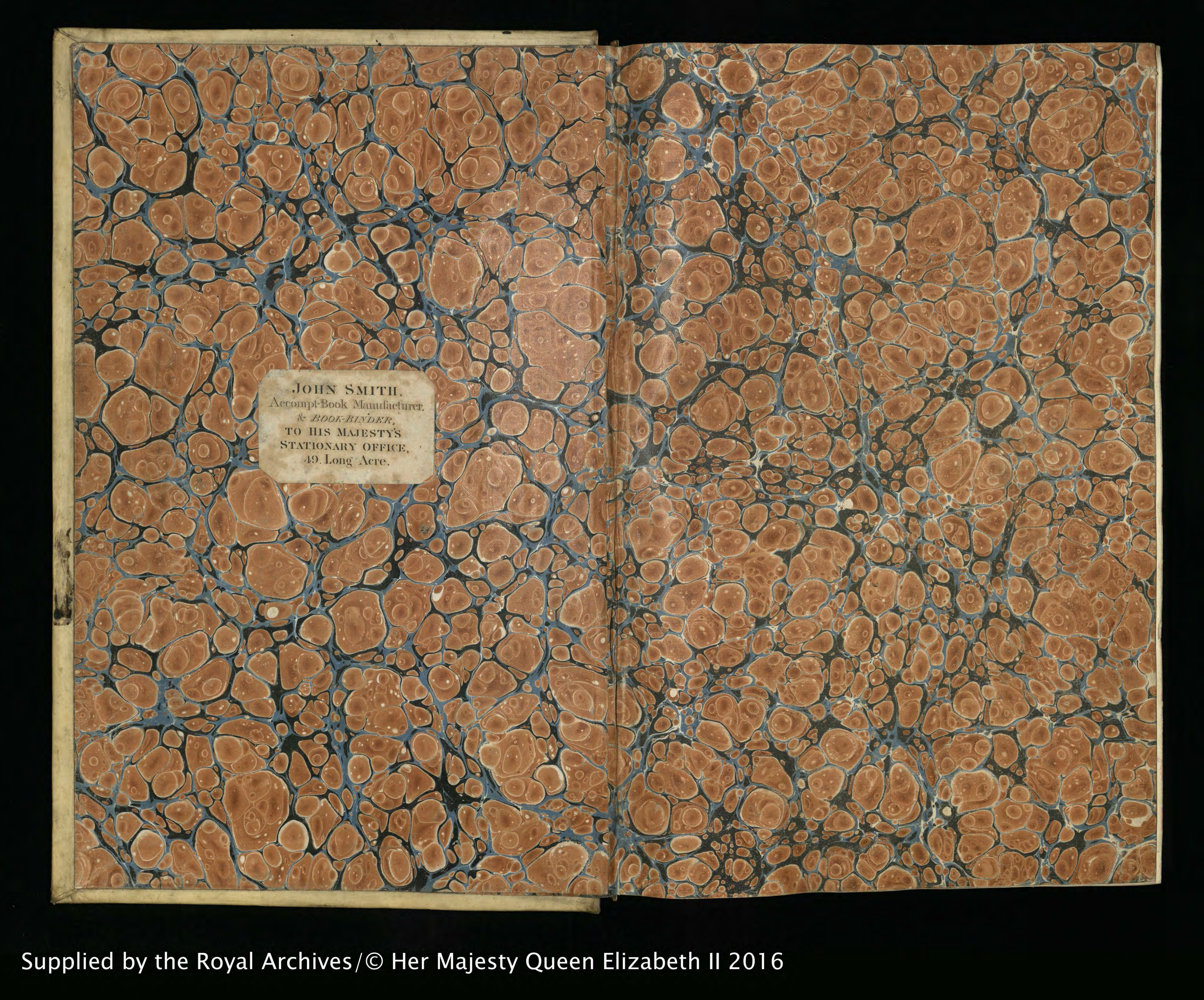


LEDGER



1829

Ledger
1829

The image shows the inside cover of a book, featuring a marbled paper pattern. The pattern consists of irregular, rounded shapes in various shades of brown and tan, set against a dark blue background. The shapes resemble cells or organic forms, creating a dense, textured appearance. A small, rectangular, cream-colored label is pasted onto the left side of the cover, containing text in a serif font.

JOHN SMITH,
Accompt-Book Manufacturer,
& BOOK-BINDER,
TO HIS MAJESTY'S
STATIONARY OFFICE,
49. Long Acre.

MRH/MRHF/MENUS/MAIN/MIXED/12

1

Saturday 11th July 1829.

His Majesty's Dinner

Potages
Set of 4 bottles - aux Habaneros d'oe
A l'Oignon
aux Consommé aux crouttes

Poissons
L'huile d'olive - Le Brochet sans hachée
Smelts 12 La Quatre et perlonis

Rélevés
Capon 1 Le Capon au consommé
neck 10 Le Carré de veau à l'oseille
Lardings 1

Entrées
Pullets 2 La Blanquette aux Poix
neck 10 Les Cotelettes de mouton à la saubise
La Galantine de levrants
S. feet 18 Les Pieds d'agneau à la Richelieu

Rots
Les Sevrants
Chickens 2 Les Poulets

Rélevés
Les Poudons au fromage
Entrémets

Les Concombres farcies
Les Omelettes aux truffes
Les Poudons de cerises
Les gelées de groseilles

Puffet
12th Rich Bone of Beef
1 Chauché of Venison
15th Chine of mutton

Cold
30 Pullets
1 ribs of Lamb
The Lrd Steward's Lunch

1st Pullet
1 ribs of Lamb
3rd Mince Beef

Pages
6th Soup
11th Rich Bone of Beef
3rd hash
4th Loim of Lamb

Steward's Room

4th Round of Beef
11th Quarter of Lamb
9th Shoulder of mutton
4th Stewed Loim of Lamb
30 Bouilli boeuf
30 Boiled veal
2 Liver & Bacon
30 Eggs & Spinage

Pastry
5th Yk of mutton

Housemaids
11 Salt Beef
9th Lamb

Kitchen
11th Salt Beef
10th Lamb

Hall
5th Salt Beef
5th Lamb

J. Burton
1 Chicken
1 Chicken
W. Brown

Stock
20th Beef
7th Veal
30th Suet
3 Bowls
15 Butter
250 Eggs
2 lbs of cherries

Lrd Strathavon
2 Plates of Sandwiches

Sunday 12th July 1829.

His Majesty's Dinner

Potages
Lobsters 12 La Poisque d'homards
Au ris et Boulets

Poissons
Durbot 1 Le Brochet 1^{er} hachée
Whittings 4 Le Durbot et merlans
Lobsters 1

Rélevés
Les côtes de boeuf à la royal
Chickens 2 Les Poulets aux choux fleurs

Entrées
Chickens 2 Les Poulets de roupiés aux poix
Les Tendons de veau aux épinards
Ribs Les Cotelettes d'agneau panées
Les Boudins de l'opreaux

Rots
Chickens 2 Les Poulets
Goose 1 Le Cic
Les Sevrants

Rélevés
Le Soufflé aux cerises
Entrémets
Les Crops à l'oseille
Les Haricots verts
Les gelées de vin
Les Cotelettes d'abricots

Puffet
20th Sir Loim of Beef
1 Lamb's foot
8th Yk of mutton
Cold

3 Pullets
1 ribs of Lamb
Lrd Steward's Lunch

2nd rabbits
1st Chicken
7th Rib butlets

Pages
11th Beef
1 Chicken
30th Haricot mutton
30th Soup

Steward's Room

25th Sir Loim of Beef
13th Quarter of Lamb
8th Loim of mutton
30th Beefsteak Pie
2nd Ducks
30th 3rd veal
30th hash
30th Shoulder of mutton broild

Pastry
5th Yk of Beef
1 Chicken

Housemaids
10th Yk of Beef
10th Mutton

Kitchen
11th Yk of Beef
10th Mutton

Hall
5th Yk of Beef
5th Mutton

J. Burton
4th Yk of mutton
W. Brown

The King's Tea.
4th Yk of mutton
The Duke of Leeds.
30th Boiled Beef, mutton, & Pullet
1st Chicken
30th Meat butlets
30th Soup
1 ribs of Lamb

Stock
20th Beef
7th Veal
30th Suet
3 Bowls
12th Butter
100th Eggs
9th Milk
8 Cream
7th Loaves
2nd Soups
1st Sandwich
5th Sack of flour
6th 6 feet
8th 30th of Crasses
2nd 30th Cream
2nd Sweet breads

Tuesday 14th July 1829.
His Majesty's Dinner

Potages
30^{lbs} *trou habatus d'oe*
A la Munoise
Poissons
1st *Le Turbot*
1st *Les Merlans frits*
1st *Whiting*
Relèves
30^{lbs} *Le Pato chaud de la pieuvre*
2nd *Les Poulets grillés à l'Champignons*
Entrées
3rd *Les Filets de volailles piqués aux poires*
3rd *Les Eminces de boeuf aux cornichons*
3rd *Les bassettes au ris avec emince*
3rd *Les Salade de homards*
Pots
1st *Les Poulets*
1st *Les Pigeons*
Relève
Les Biscauits à la crème
Entrées
Les Poix étuvés
Les Epinards au jus
Les gelées de groseille
Les Gâteaux de briques
Puffet
15^{lbs} *Rich Pone of Beef*
17^{lbs} *Chine of mutton*
2nd *lamb*
30^{lbs} *Hashed venison*
Cold
3 *Patties*
1 *lamb of Lamb*
Stewards Lunch
Farm. 1st *Chicken*
9^{lbs} *Mutton Chop*
30^{lbs} *Minced veal*
Pages
1 *Fish*
8^{lbs} *4th of mutton*
1 *Lamb's fry*
30 *Boiled veal*
Poultry
1 *Fish*
3rd *Lamb of Lamb*

Stewards room
2 *Fish*
11^{lbs} *Seo of mutton*
14^{lbs} *4th of Lamb*
2nd *Liver & Bacon*
30 *Chumps of veal*
42 *Mutton Chops*
30 *hashed venison*
30 *Boiled beef*
17^{lbs} *Rich Pone of Beef*
Housemaids
11^{lbs} *Salt Beef*
12 *Lamb.*
Kitchen
10^{lbs} *Salt Beef*
11^{lbs} *Lamb.*
Hall
53 *Salt Beef*
51^{lbs} *Lamb.*
J. Burton
5th *4th of mutton*
M^r Proctor
5th *4th of mutton.*
M^r Holmes
Farm. 1 *Chicken*
The Kings Tea.
30 *Chicken broila*
30 *Boiled Beef & mutton*
Stock
20 *Beef*
15^{lbs} *Meat*
9 *Past*
6 *Powls*
12 *Butter*
150 *Eggs*
53^{lbs} *But Bacon*
10 *lb of Salmon*
10 *Sole.*

Tuesday 14th July 1829. Wednesday 15th July 1829.
At Cumberland Lodge At Cumberland Lodge.

W. Pient
1 *Fish*
30 *Salt Beef*
1st *4th of Lamb*
Cook's room
8^{lbs} *Salt Beef*
Hall
20^{lbs} *Salt Beef*
18 *Mutton*
J. Wright
5th *Mutton Broth*
Fish
Stock
1 *Lump of Butter*
1 *Loaf*
12 *flouriders*
2 *Soles*
2 *Whittings*

Cook's room
9th *4th of mutton*
Hall
14^{lbs} *Meat Bacon*
16^{lbs} *Mutton*
J. Wright
4th *Meat Broth*
Stock
1 *Sp of Butter*
1 *Loaf*

Wednesday 15th July 1829

His Majesty's Dinner

Steward's Room

Potages

A la tortue
A la foubonne
Kinde Les jaret de veau au vermicel

Poissons

Salmon 2^d La Carpe a la genevoise
Smelts 10 Les Branches de Saumon
Shrimps 5

Relèves

Pullets 2^d Le Pate de Poulets a l'anglaise
Magrets 2^d Le Chapon a la financière
Sweet bread

Entrées

meat 9^d Les Escallopes de veau a l'ecossaise
Pullets 2^d Les Poulets decoupees aux poix
soles 2^d Les Filets de soles a l'estragon
Ribs 1^d Les Cotelettes d'agneau pomeis

Rots

Chicken 2^d Les Poulets
Goose 1^d Le Cio

Relève

Les rissoles de framboise
La Crème foulette

Entremets

Prison 1^d Les concombres farcies
La gelée de nouveau
Les Catelettes a la crème

Puffet

1 C. Bread
1 Blanch of venison
10^d Nk of mutton
Cold

3 Pullets
1 Ribs of Lamb
La Steward's Lunch

10^d Pigeons
1^d Lamb Cutlets
50^d Minced Beef

Pages

1^d Soup
15^d Sholt of veal
1^d hash
1^d Eggs & Bacon

1^d Soup
15^d Loind of veal
1^d Bacon
15^d 2^d of Lamb
1^d Pouilli boeuf
1^d hash
1^d Leg of Lamb
1^d Rabbit Pie
1^d Omelettes
1^d Cold Meat

Pastry

1^d Meat & Bacon

Kitchen

9^d Veal. Bacon
8^d Mutton

Hall

5^d Veal. Bacon
12^d Mutton

Housemaids

9^d Veal. Bacon
8^d Mutton

J. Burton

5^d Nk of mutton

M^r Brown

5^d Knude of veal

M^r Holmes

Farm 1^d Chicken

The Kings Sea

1^d Broiled Chicken, Beef & Mutton

Stock

20^d Beef
12^d Veal
1^d Suet
3^d Poultry
12^d Butter
150^d Eggs
1^d Ham Bacon
52^d Lard

7 Loaves

2 Soups

1 Sandwich

9 Milk

8 Cream

8 B. of Cresses

Thursday 16th July 1829

His Majesty's Dinner

Steward's Room

Potages

bray fish 100^d A la Poisque a Corivices
A la ris au consommé
A la Muse Sevraults

Poissons

barbot 1^d Le Turbot et merlans juis
lobsters 1^d Les Crevilles pomeis gilles
Whiting 1^d

Relèves

bits of giblets 3^d Le Pate d'habatis d'oe
1^d Les Cotes de boeuf a la gelee

Entrées

Chicken 2^d La Tricassée de Poulets
1^d Les ris de veau piques aux poix
Ribs 1^d Les Cotelettes d'agneau
Chicken 2^d La Marinade de poulets

Rots

Chicken 2^d Les Poulets
ducks 2^d Les Canards
1^d Le Sevrault

Relève

Le Soufle d'ananas

Entremets

Les Poix etuies
Les Navels glacés
La Crème aux coisses
La Courte aux amandes

Puffet

25^d Sir Loind of Beef
9^d Nk of mutton
1^d Ribs of Lamb
1^d hashed venison
Cold

3 Pullets
1 Ribs of Lamb

The L^o Steward

1^d 1^d Pullet
1^d Mutton chops
1^d hash

Pastry

6^d Beef
1^d Chicken

25^d Sir Loind of Beef
15^d Quarter of Lamb
9^d Nk of mutton
1^d Lamb's fry
2^d 1^d Pullet

30^d Beefsteaks
2^d Broiled rabbits
1^d hash

30^d Eggs & Spinage

Housemaids

10^d Beef
15^d Mutton

Kitchen

11^d 1^d Beef
12^d Mutton

Hall

63^d 1^d Beef
52^d Mutton

M^r Holmes

1^d Chicken

M^r Mesly Sent

1^d Chicken

J. Burton

5^d Nk of mutton

M^r Brown

1^d Chicken

Stock

20^d Beef
13^d Veal
1^d Suet
3^d Poultry
18^d Butter
150^d Eggs
Farm 4^d Pullets
50^d Lemons

8 Loaves

3 Soups

1 Sandwich

9 Milk

8 Cream

2 do able

8 B. of Cresses

Thursday 16th July 1829.

His Majesty's Lunch at St James's Palace. At Cumberland Lodge

1 Vermicelli Soup
2 1/2 Chickens
1/2 Loim of Beef for Steaks
1 Mutton Chops
1 Beef Lamb. Ham Tongue & Pies
2 Pullets

Pages

1/2 Loim of Beef
2 1/2 Pullets
1 Bacon
1 Cold Rabbit Pie
1 Cold Meat

1 1/2 Chicken
9 1/2 Beef

2 1/2 Beef
1 1/2 Mutton

5 1/2 No of mutton

1 Sp of butter
1 Loaf

Hall

Smart

Stork

Friday 17th July 1829

His Majesty's Dinner

1 1/2 la Portug
1 1/2 la Hollandaise
1 1/2 la Consommé
Poissons
1 1/2 la Les Perches a la Water Suppy
1 1/2 la Les Quittes et eparlans faits

Rélevés
1 1/2 la Culotte de boeuf aux Choux
1 1/2 la Les Poulets en entrées de broches
Entrées
1 1/2 la Les Pieds d'agneau a la poulette
1 1/2 la Les Crevettes de volailles aux concombre
1 1/2 la Les Cotelettes de mouton poimés
1 1/2 la Le Carré de veau piqué
Rots

1 1/2 la Les Poulets
1 1/2 la Les Canetons
Rélevés
1 1/2 la Les Camélons a la Chantilly
Entrées
1 1/2 la Les Tourtes de Cerises
1 1/2 la Les Gelées de noyau
1 1/2 la Les Haricots verts
1 1/2 la Les Champignons
Pouffet
1 1/2 la Loim of veal
1 1/2 la Hamach of Venison
1 1/2 la Ribs of Lamb

3 Pullets
1 Ribs of Lamb
Cold

1 1/2 la Rabbit
1 1/2 la Mutton Chops
1 1/2 la Mince Beef

Pages
1 1/2 la Chump of veal
1 1/2 la Loim of Lamb
1 fish
1 1/2 la Rabbit

Steward's Room

1 1/2 Sallet of veal
1 1/2 Bacon
1 1/2 Head
1 1/2 Chime of mutton
1 1/2 Quarter of Lamb
1 1/2 hash
1 1/2 Pouilli boeuf
1 1/2 Omelette
1 1/2 Boiled Veal
2 Fish

Pastry
1 Fish
1 1/2 Mutton Chops
1 1/2 Housemaids

1 1/2 Keal Bacon
1 1/2 Mutton
1 1/2 Keal Bacon
1 1/2 Mutton
Kitchen

1 1/2 Keal Bacon
1 1/2 Mutton
Hall
1 1/2 Keal Bacon
1 1/2 Mutton
Mr Brown

1 1/2 Knuckle of veal
1 1/2 Knuckle of veal
1 1/2 Keeper Page
1 1/2 No of mutton
1 1/2 Chicken
At Holmes.

Stocks
1 1/2 Soups
2 1/2 Soups
1 1/2 Sandwich
1 1/2 Milk
1 1/2 Cream
2 1/2 1/2 able
1 1/2 6 feet
1 1/2 Whiting
1 1/2 13 flour
1 1/2 53 Lard

Friday 17th July 1829 Saturday 18th July
 At Cumberland Lodge At Cumberland Lodge

At Present
 1 Fish
 2c Mutton chops
 Cook's room
 9 Shoulder of mutton
 Stewards room Breakfast
 7c Salt Beef
 Hall
 20c Veal
 15c Mutton
 6 Bacon
 Stock
 1 Loaf
 1 Sp of butter
 2 lbs of Salmon
 8 flounders

At Present
 5¹/₂ Shoulder of Lamb
 Bacon & Pies
 Cook's room
 10¹/₂ Sk of mutton
 Hall
 20 Salt Beef
 15¹/₂ Lamb
 2c Sk of mutton
 W. Smart
 5¹/₂ Mutton Broth
 Stock
 1 Sp of butter
 1 Loaf
 50 Eggs
 12¹/₂ Suet

Saturday 18th July 1829
 His Majestys Dinner

Potages
 1c La Poisque de Coquilles
 aux Choux
 Poissons
 1c Le Turbot au vin de madère
 1c Les Merlans frits
 Relèves
 1c Le Pâté de la pieuvre au gratin
 2c Les Cornetons aux navets
 Entrées
 1c Les Cotelettes d'agneau aux concombres
 2c Les Escallopes aux truffes
 1c Les Mayonnaise de Poulets
 1c Les Eminces de mouton aux amandons
 Rots
 1c Les Poulets
 1c Les Servants
 Relève
 Les Plats de fruits
 Entrées
 2c Les Homards au gratin
 Les Spinards au jus
 La Crème à la Henriette
 Les Canapés en feuilletage
 Pouffet
 16c Rich Bone of Beef
 10c Chine of mutton
 5c Hashed Venison
 1c Lamb's fry
 Cold
 2c Pullets
 1c Rib of Lamb
 La Stewards
 1c Chicken
 1c Veal & Bacon
 1c Hashed venison
 Pages
 9c Salt Beef
 1c Liver & Bacon
 5c Skin of Lamb
 1c Soup

Stewards Room
 18c Rich Bone of Beef
 11c Leg of mutton
 1c Quarter of Lamb
 9c Sk of mutton
 2c Rabbits
 3c Liver & Bacon
 1c Hashed Venison
 1c Beefsteak Pudding
 Pastry
 5c Sk of mutton
 Housemaids
 10c Salt Beef
 11c Lamb
 Kitchen
 11c Salt Beef
 11c Lamb
 Hall
 5c Salt Beef
 5c Lamb
 At Holmes
 Farm 1 Chicken
 At Moron
 1 Chicken
 Parnesby
 1 Chicken
 J. Purton
 5c Sk of mutton
 Sir J. Wyatville
 1 Chicken
 Stock
 20c Beef
 7c Veal
 2c Suet
 3c Potatoes
 20c Butter
 150 Eggs
 Farm 2 Pullets
 2c Whittings
 7c Loaves
 2c Soups
 1c Sandwich
 12c Milk
 8c Cream
 5c Fat Bacon
 2c lbs of Cherries
 8c Pot of Cressess

Sunday 19th July 1829.
His Majesty's Dinner

Potages
Aux Concombres
A la Picaudieu
A la Portue

Poissons
2 1/2 lbs. La Carpe a la benoisse
3 Soles Le Saumon en tranches et soles

Relèves
500 Soles Poulets a la manglar
500 Le jambon aux epinards

Entrées
1 lbs. Les Cotelettes d'agneau farcies
2 Soles Poulets decoupees aux Poix
500 Les Gendons de veau ou de bœuf
500 Les Escallopes de lapreaux

Rots
2 Soles Poulets
500 Les Servants

Relève
Les Gateaux a la Chantilly

Entrémets
Les Omelettes farcies
Les Pommes de terre
Les Gelée d'ananas
Le Blanc de fruits

Pluffet
2 1/2 lbs. Le Loin of Beef
8 1/2 lbs. Mutton
1 lbs. of Lamb Cold
3 Butters

St^{re} Stewards Lunch
1 1/2 lbs. duck
500 Mutton Chops
500 Minced Mutton

Pages
12 1/2 lbs. Beef
1 Tongue
2 1/2 lbs. Butters
2 1/2 lbs. Soup

Stewards room.
20 1/2 lbs. Beef
2 1/2 lbs. duck
9 1/2 lbs. Mutton
5 1/2 lbs. Breast of veal
500 Pouletti bœuf
7 1/2 lbs. Mutton
1 1/2 lbs. of Lamb
500 Boiled veal

Pastry
6 1/2 lbs. Beef
1 Chicken

Kitchen
11 1/2 lbs. Beef
10 1/2 lbs. Mutton

Housemaids
10 1/2 lbs. Beef
10 1/2 lbs. Mutton

Hall
5 1/2 lbs. Beef
5 1/2 lbs. Mutton

Drumley Sent.
4 1/2 lbs. Knuckle of veal
5 1/2 lbs. Mutton

W. Brown
5 1/2 lbs. Mutton

Stock
10 1/2 lbs. Beef
12 1/2 lbs. Veal
6 1/2 lbs. Suet
3 Poultry
1 1/2 lbs. Butter
1 1/2 lbs. Eggs
8 1/2 lbs. of Cress

Sunday 19th July 1829. Monday 20th July ⑧
At Cumberland Lodge. At Cumberland Lodge.

At Parent.
1 Chicken
6 1/2 lbs. Beef
12 1/2 lbs. Bacon

Cook's room.
8 1/2 lbs. Beef
1 Chicken

Hall
21 1/2 lbs. Beef
17 1/2 lbs. Mutton

W. Smart
2 1/2 lbs. Mutton Broth
Stock
2 1/2 lbs. of Butter
1 Loaf

At Parent.
6 1/2 lbs. Mutton
30 1/2 lbs. Beef
10 1/2 lbs. Bacon

Cook's room.
8 1/2 lbs. Breast of veal
Bacon

Hall
16 1/2 lbs. Veal
20 1/2 lbs. Bacon
16 1/2 lbs. Mutton

W. Smart
5 1/2 lbs. Veal Broth
Stock
1 1/2 lbs. of butter
1 Loaf

Monday 20th July 1829

His Majesty's Dinner

Potages		Steward's room	
à la Bonne femme		15 ^{lb} Fillet of veal	
à la Raviolle		12 ^{lb} Quarter of Lamb	
à la Purée de Poire		30 ^{lb} Lump of veal	
Poissons		Poultry	
1 ^{lb} Turbot à la Provençal		4 ^{lb} Veal. Bacon	
1 ^{lb} Les Merlans frits et bouillis		10 ^{lb} Veal. Bacon	
Relèves		10 ^{lb} Mutton	
1 ^{lb} Filet de veau à la gelée		11 ^{lb} Veal. Bacon	
2 ^{lb} Les Poulets grillés à l'Champ		9 ^{lb} Mutton	
Entrées		4 ^{lb} Veal. Bacon	
1 ^{lb} Les Grenadins de veau à l'oseille		5 ^{lb} Mutton	
1 ^{lb} Les Filets de Cornards aux poires		8 ^{lb} 1/2 of Mutton	
2 ^{lb} L'Emine de volailles à la reine		4 ^{lb} 1/2 of mutton	
1 ^{lb} Les Moullins de levrauts		5 ^{lb} 1/2 of mutton	
Rots		Kitchen	
2 ^{lb} Les Poulets		20 ^{lb} Beef	
1 ^{lb} Les Pigeons		7 ^{lb} Veal	
Relève		3 ^{lb} Suet	
Le Soufflé au fromage		3 ^{lb} Potatoes	
Entrées		12 ^{lb} Butter	
Les Concombres		100 Eggs	
Les Epinards cuits		50 Lemons	
Les Carottes de cerises		1 ^{lb} Soaves	
Les Crèmes de framboises		2 ^{lb} Soups	
Buffet		1 ^{lb} Sandwich	
1 ^{lb} Branch of Venison		9 ^{lb} Milk	
15 ^{lb} Chine of mutton		8 ^{lb} Cream	
17 ^{lb} Loins of veal		6 ^{lb} E. feet	
Cold		Stock	
3 ^{lb} Pullets		1 ^{lb} Soaves	
1 ^{lb} Ribs of Lamb		2 ^{lb} Soups	
1 ^{lb} Aspicette Volante		1 ^{lb} Sandwich	
1 ^{lb} Les Cailles de mouton		9 ^{lb} Milk	
1 ^{lb} La Steward's Lunch		8 ^{lb} Cream	
1 ^{lb} Chickens		2 ^{lb} d. dble	
1 ^{lb} Mutton Chops		2 ^{lb} Pullets	
1 ^{lb} Minced veal		2 ^{lb} Chickens	
Pages		15 ^{lb} Abs of Salmon	
7 ^{lb} 1/2 in of veal		12 ^{lb} Whittings	
Bacon			
5 ^{lb} Lamb Chops			
10 ^{lb} Soup			

Tuesday 21st July 1829

His Majesty's Dinner

Potages		Steward's room	
à la habatis à l'oeuf		15 ^{lb} Round of Beef	
à la Printanière		10 ^{lb} Quarter of Lamb	
Poissons		8 ^{lb} Shoulder of mutton	
1 ^{lb} Les Truites		1 ^{lb} Branch of venison	
1 ^{lb} Les Soles et chervilans		1 ^{lb} Blasted mutton	
Relèves		1 ^{lb} Culettes	
1 ^{lb} Les Pâtés de pigeons à l'Anglaise		1 ^{lb} Cold meat	
1 ^{lb} Les Chapons au consommé		7 ^{lb} Fish Stee	
Entrées		Pastry	
2 ^{lb} La Polanquette aux truffes		1 ^{lb} Fish	
1 ^{lb} Les Epatelettes de mouton		5 ^{lb} Loins of Lamb	
2 ^{lb} Les Escallopes de soles à la provençal		11 ^{lb} Salt Beef	
2 ^{lb} Les Cricasses de Poulets		12 ^{lb} Lamb	
Rots		Kitchen	
2 ^{lb} Les Poulets		11 ^{lb} Salt Beef	
1 ^{lb} Les Levrauts		11 ^{lb} Lamb	
1 ^{lb} Les Canetons		52 ^{lb} Salt Beef	
Relève		53 ^{lb} Lamb	
Les Gateaux de ris		1 ^{lb} Chicken	
Entrées		Mr Holmes	
Les Poix étuvées		1 ^{lb} Chicken	
Les Sautés farcies		Mr Brown	
La gelée de cerises		4 ^{lb} Knuckle of veal	
Les Gateaux à la d'artois		Stock	
Buffet		1 ^{lb} Soaves	
12 ^{lb} Aitch Bone of Beef		2 ^{lb} Soups	
9 ^{lb} Leg of Mutton		1 ^{lb} Sandwich	
1 ^{lb} Washed venison		9 ^{lb} Milk	
1 ^{lb} Ribs of Lamb		8 ^{lb} Cream	
Cold		2 ^{lb} d. dble	
3 ^{lb} Pullets		2 ^{lb} Pullets	
1 ^{lb} Ribs of Lamb		2 ^{lb} Chickens	
1 ^{lb} La Steward's Luncheon		15 ^{lb} Abs of Salmon	
1 ^{lb} Rabbit		12 ^{lb} Whittings	
1 ^{lb} Chicken			
1 ^{lb} Washed Beef			
Pages		The Kings Tea	
9 ^{lb} Leg of mutton		2 ^{lb} Broiled ham & Bones	
1 ^{lb} Rabbit Pie			
1 ^{lb} 1/2 of venison			
1 ^{lb} Eggs			

Tuesday 22nd July 1829
At Cumberland Lodge
W. Went

Fish
5^{lb} Loin of mutton
Cook's loom
5^{lb} Salt Beef
fish

23^{lb} Salt Beef
17 Mutton

Stock
1 Lb of butter
1 Loin
4 Lbs of Salmon
8 flounders
3 Whiting

Wednesday 22nd July 1829
At Cumberland Lodge
W. Went

Fish
1 Dost rabbit
10 Lb of Lamb
Cook's loom
10 Lb of mutton
Hall

15^{lb} Veal
15^{lb} Mutton
28 Bacon
Stock

1 Lb of butter
1 Loin

Wednesday 22nd July 1829
His Majesty's Dinner
At Virginia Water.

Potages
At Oignons
sost aux Lezards
Farm 20^{lb} la Reine
Poissons
Whiting 5 Les Brochets farcies
sost Les Merlans aux f^{es} herbes
Pommes 5 Les Limandes frites
Relives
Piles 10^{lb} Les Côtes de boeuf a la royal
sost Les Poulardes a la financière
Entrées
out bread 4 Les ris de veau piqués au jus
dardings 4 sost Les Escallopes de veau
Piles 1 Les Cotelettes d'agneau panées
Billet 1 La Blanquette de volailles

Rots
sost Les Poulets
sost Les Levrauts
Relive

Le Soufflé de cerises
Entrées
Les Courcoubres farcies
Les Truffes sautées
La crème au caramel
Les Colimacons en feuilletage
Pouffet

12^{lb} Billet of veal
16^{lb} Rhine of mutton
3 Liver & Bacon
Cold

3 Pullets
Pages
5^{lb} Sholt of Lamb
sost Pigeon Pie
sost Soup
sost hash

Pastry
1 Veal & Bacon
Housemaids
10^{lb} Veal Bacon
8^{lb} Mutton

Entrées
sost Le Chapon en double
sost Le Pâté de poularde
sost La Volantine de la pieuvre
sost La Langue decoupee
sost La langue decoupee
sost Les Poulets decoupees
Entrées
sost Les Levrauts
sost Les Poulets
sost Les Coix d'huves
sost Les Haricots verts
sost Les Colimacons en feuilletage
sost La crème au caramel
Pouffet
sost Le Potage a l'Oignons
sost A la Reine
sost Les Merlans aux f^{es} herbes
sost Les Limandes, Perches et Enguilles frites
sost Rhine of mutton
sost Beefsteaks
sost Solubles Pie
sost Minced Beef
sost Cold Meats, of all kinds

Steward's room Supper
sost Chickens
sost Mutton chops
sost Liver & Bacon

Count Munster
sost Soup
1st Chicken
sost Mutton chops
The Kings Supper
sost Wild Chicken bones
sost D^o Mutton D^o

Wednesday 22nd July 1829.
Family Dinners

Steward's room

1 ribs of Lamb
12 Chump of veal
50 Potulie beef
50 Liver & Oysters
50 Round of Beef
50 hashed venison
50 Lumpsteaks
17th Mutton Soups

Kitchen

8th Keal Bacon
9th Mutton

Hall

50th Keal Bacon
41st Mutton

Barnesley Sent

2 Soles

M^r Woron

2 Soles

J. Wright

2 Soles

Stock

19 Beef
73 Keal
6th Suet
3 Poultry
12 Poultry
100 Eggs
4 Slaves
2 Soups
1 Sandwich
2 Sack of flour
8 Milk
8 Cream
3 lbs of Ratifiers
8 B of Cresses

Thursday 23rd July 1829.
Family Dinners

Steward's room

24 Sir Loim of Beef
2nd Potulie
50 Bacon
50 Beefsteak Pudding
50 Rabbit Pie
1st hare
13th Chire of mutton
6th Chump of veal
50 Potulie of Lamb
50 Crops of bonne noir

Kitchen

10th Beef
10th Mutton

Hall

55th Beef
51st Mutton

M^r Holmes

1 Chicken

M^r Lloyd

1 Chicken

Barnesley

5th Nk of mutton

M^r Woron

5th Nk of mutton

J. Wright

1 Chicken

Stock

19th Beef
73rd Keal
6th Suet
3 Poultry
12 Poultry
100 Eggs
4 Slaves
2 Soups
1 Sandwich
9 Milk
8 Cream
25th Nk of mutton
1st Sir Loim of Beef
6th fat

Thursday 23rd July 1829.

His Majesty's Dinner

Potages

A la tortue
A la Beauveau
Aux Nouilles

Poissons

Le Turbot
Les Cherlans

Rélevés

Le Chapon au macaroni
Le gigot de sept heures

Entrées

Les Grenadins de veau a l'oseille
Les Poulets decoupez aux poix
Les Canards aux navets
Les Quenelles de lapreaux au suprême

Rots

Les Poulets
L'oe

Rélevé

Le Soufflé a la fleur d'Orange

Entrémets

Les Epinards au jus
Les Homards au gratin
Les Gelées de fraises
Les Cartouches de crepes

Buffet

Sir Loim of Beef
Nk of mutton
Haunch of venison
Lamb's fry

Cold

3 Potulie
1 ribs of Lamb

Pages

14th Sir Loim of Beef
1 Chicken
1 Ham
50 Soup

Pastry

6th Beef
1 Chicken

Housemaids

10th Beef
9th Mutton

At Virginia Water

Entrées

50th Le Chapon a l'aspique
50th Les Côtes de boeuf
50th La Salade de homards
50th La Galantine de Chapon
50th Les Langue decoupee
50th L'agneau decoupee

Entrémets

50th Les Poulets
50th Les Lapreaux
50th La Gelée d'ananas
50th La Crème a la vanille
50th Les Haricots verts
50th Les Artichauts

Buffet

50th Le Potage a la tortue
50th A la Beauveau
50th Les Brochets sauce hachée
50th Le Turbot et cherlans
50th Sir Loim of Beef
50th Haunch of venison
50th Mutton Chops
50th Beefsteaks
50th Mince & Mutton
50th Cold meats of all kinds

The Steward's room Supper

50th Chicken
50th Beefsteaks
50th Mutton Chops
50th ribs of Lamb

Pages

50th Chicken
50th Beefsteaks

The King's Supper

50th Brochet S^e hachée
50th Brochet S^e remoulade

Thursday 23 rd July	Friday 24 th July
At Cumberland Lodge	At Cumberland Lodge
Mr. Went	Cook's room

1 $\frac{1}{2}$ Chicken
3 $\frac{1}{2}$ Rumpsteaks
Cook's room

1 lb Chicken
9³/₄ lb Beef
Hall

22½ *W Beef*
19½ *Mutton*
Wm Smart

Mr Broth.
St Courreaux
54 Val.

Steward's Room Breakfast
12½ Aick Bone of Beef
Stock.

1 Lump of butter
1 Loaf

Soles. 2 Fish
5 1/2 lb of veal
3 lb Bacon

18 ⁴/₄ Keob
19 ³/₄ Mutton
9. Prawn

W. Smart
2½ Mutton Broth

A Courreaux
3 1/2 # Auction

Stock
1 Lump of butter
1 Loaf

(12)

Friday 24th July 1829.

His Majesty's Dinner	At Virginia Water.
Potages	Entrées

Amable. Le Jaret de velin
Lobster. Le Poisson d'homard
est la tige.

so La Truite a la bennoise
Whiting 3 Les Merlans froids
Relèves

Bulletins des Sociétés S^{tes} Champignons
du Som. 245 Les Preceptes ou naturel
Entrées

Les Ris de veau aux poix
meks 104 Les Côtelettes de mouton à la subise
Chichou 2 So, Grivasse de poulets
Pullets 2 So, Mayonnaise de volailles

Prots
so L. Cie
Bricken 2 Les Poulets

3 Kelere
Antreimets



13 $\frac{1}{2}$	Soin of veal	
50	Roasted venison	
15 $\frac{1}{2}$	Chine of mutton	(Colr)

3 Pullets
1 ribs of Lamb
6 Pigeon Pie
1 Capon D.
11 lbs of veal for Pie

10¹/₂ Sec of Hutton
1 Whole

so Keal & Bacon
so hash
Pastry

5 Neal & Bacon
Housemaids

8½ Veal Bacon
9½ Mutton

Entrées

Le Filet de veau
Le Brochet Sauce remoularde
La Polanquette a la Gelée
Les Poulets decoupés
Le Jambon
L'Agneau

Entrées

so Les
so Le Sirop
so Les Choufleurs au Beurre
so Les Poix étuvés
so Sa gelée de vin
so Les Coquilles de framboises

so Le Potage au Vermicel
so et la Reine
so Les Marquons frits et enquilles
so Le Brochet cuit au four
so (chine) of mutton
so Harshed venison
so D^o Beef
so Veal cutlets
so Pies or cakes
so Boiled meats of all kinds

Pages Supper
 50 lb rabbits
 50 Poultry, Bones
 50 piles of Lamb

Stewards Room

The King's Supper
 de Brochet S^a hachée
 de Brochet S^a remoularde

Friday 24th July 1829

Family Dinners

Stewards Room

15th Fillet of veal
15th Four Quarters of Lamb
2 Fish
8th Mutton Chops
50 Poullie beef
2th Liver
11th Leg of Mutton
50 Glashed venison
7th Leg of mutton Steer
50 Cold Meat

Kitchen

9th Veal Bacon
7th Mutton

Hall

43 Veal Bacon
50th Mutton

W Holmes

1 Chicken
5th Knide of veal

Marnesley

5th Knide of veal

W Brown

6th Knide of veal
2 Whittings

J Wright

8th 1/2 lb of mutton

Keeper Page

19 Beef
7th 1/2 Veal
5th Suet
3 Poultry
12 Butter
100 Eggs
2 Puddings
3 Chickens
1th 1/2 lb of Salmon
15 Whittings
8 Soles
4 Lobsters

Stock

7 Loaves
2 Soups
1 Sandwich
9 Milk
8 Cream
5th 1/2 Lard
5th 1/2 Fat Bacon
7th 1/2 Lard
12 Flounders
50 Lemons
8 B of Cresses

Saturday 25th July

Family Dinners

Stewards Room

1th 1/2 Rich Bone of Beef
16th 1/2 Chine of mutton
50 Puddings
1th 1/2 Quarter of Lamb
50 Glashed venison
1 Lamb fry
7th 1/2 Clarified mutton
50 Stewed veal

Kitchen

11 Salt Beef
12th Lamb
52 Salt Beef
58th Lamb

Hall

1 Chicken

1 Chicken

1 Chicken

20 Beef
7th 1/2 Veal
36 Suet
3 Poultry
12 Butter
200 Eggs
7th 1/2 Loaves
2 Soups
1 Sandwich
12 Milk
8 Cream
8 B of Cresses

Marnesley

W Brown

J Wright

Stock

Saturday 25th July 1829

His Majestys Dinner

Potages

A la Portug
A la Printaniere

Poissons

1th 1/2 Les Merlans aux f herbes
3th 1/2 Les Soles frites
1th 1/2 Les Pilet de veau a la Bourgeoise
5th 1/2 Les Poulets grillés Sauce hachis

Entrées

5th 1/2 Les Penadins de veau a l'oseille
5th 1/2 Les Pieds d'agneau a la poulotte
2th 1/2 Les Blongettes aux frites
9th 1/2 Les Cotelettes de mouton panées

Rots

5th 1/2 Les Poulets
5th 1/2 Les Servants

Relève

La Poullie

Entrées

Les Sautues farcies
Les Poix étuvées
La gelée de noyau
Les Cotelettes a la crème

Puffet

10 Blanch of Venison
5th 1/2 Leg of mutton

Cold

3 Puddings
1 1/2 lbs of Lamb
7th 1/2 Puddings

Pages

10 Rich Bone of Beef
1th 1/2 1/2 lb of venison
5th 1/2 Soup
5th 1/2 hash

Pastry

5th 1/2 Shot of Lamb

Housemaids

11th 1/2 Salt Beef
12th Lamb

At Virginia Water

Entrées

5th 1/2 Le Pilet de veau
5th 1/2 Les jambon a la gelée
5th 1/2 Le brochet en salade
5th 1/2 La Quinasse a la gelée
5th 1/2 L'Agneau decoupé
5th 1/2 La Galantine de levrauts

Entrées

5th 1/2 Les Servants
5th 1/2 Les Poulets
5th 1/2 Les Poix étuvées
5th 1/2 Les Sautues farcies
5th 1/2 La gelée de noyau
5th 1/2 Les Cotelettes a la crème

Puffet

5th 1/2 Le Potage a la Printaniere
5th 1/2 A la portug
5th 1/2 Les Merlans aux f herbes
5th 1/2 Les Soles frites
5th 1/2 Leg of mutton
5th 1/2 Pochon Pie
5th 1/2 1/2 Puddings & Mushroom Sauce
5th 1/2 Mutton Chops
5th 1/2 Cold Meats of all kinds

Stewards Room Supper

5th 1/2 Chicken
5th 1/2 Lamb fry
5th 1/2 Puddings
5th 1/2 1/2 lbs of Lamb
5th 1/2 Cold Meat

Pages

5th 1/2 Chicken
5th 1/2 Cold meat

Saturday 25th July

1829

Sunday 26th July

At Cumberland Lodge

At Cumberland Lodge

Cook's room

Cook's room

1 Rib of Lamb

1st Chicken

Hall

8th Beef

2nd Salt Beef

Hall

18 Lamb

22nd Beef

W. Smart

15 Mutton

3rd Veal

W. Smart

A Courreaux

4th Beef & Mutton

2nd Roiled veal

Stock

Stock

12 lbs of Suet

50 Eggs

1 Lump of butter

1 Loaf

2 Lumps of butter

20th Lamb

1 Loaf

Sunday 26th July 1829

14

His Majesty's Dinner.

Potages

Steward's room.

Les Sevrants au Sherry
à la Purée de Poix verte

25th Sir Loim of Beef

10th Leg of mutton

Poissons

13 Quarter of Lamb

Les Brochets farcies
Les Outils à la benoise
Les Merlans et perlanes

2 Bo. rabbits

2nd ducks

Rélevés

1 Hare

8 Veal cutlets

Le Pâté de lapreaux au gratin
1st La Chantreuse garnie d'une blanchette

10 Pouilli beef

10 hash

Entrées

Housemaids

Les Coquelettes de mouton panées
Les Pieds d'agneau à la poidette
Les Grenadins de veau à l'oseille

11th Beef

9th Mutton

Kitchen

2nd Le Sauté aux truffes

11th Beef

9th Mutton

Hall

Rots

Les Poulets

62nd Beef

52nd Mutton

Les Cornards

At Holmes

Rélevés

1 Chicken

Les Biscuits à la Chantilly

J. Wright

Entrées

2 Soles

Les Courcambres

Barnesley

Les Haricots verts

2 Soles

La gelée au maraschino

At Brown

Les hoteaux à la d'arbois

Pouffet

4th 1st of mutton

Stock

2nd Sir Loim of Beef

20th Beef

73rd Veal

5 Suet

1st 2nd of Lamb

3 Fowls

10 Butter

150 Eggs

8th 1st of mutton

Cold

2nd 1st of flour

3 Puddings / form

3 Puddings
2 ribs of Lamb
Assiette Volante

6th Les Pâtes de mouton

Pages

12th Beef

1 Chicken

10 Bacon

10 hash

10 Soup

Pastry

5th Beef

1 duck

Monday 27th July 1829.

His Majesty's Dinner

At Virginia Water

Portage
Crupfish 100 lb & la Bisque de Crupfish
Chicken 2 lb & la Quenelles de volailles
A la Portue

Poissons
Lutrot 1 lb
Lutrot 1 lb
Soles 3 lb

Relèves
Lutrot 2 lb
Pullets 2 lb
Les Beefsteaks au naturel
Pullets 2 lb
Les Poulets a laavigotte

Entrées
Chicken 2 lb
Les Poulets decoupees aux poix
neck 10 lb
Les Cotelettes de mouton au naturel
Soles 2 lb
Les Filets de soles a l'estragon
Les Crevettes de volailles

Rots
Chicken 2 lb
Les Poulets
Pigeons 2 lb
Pigeons 2 lb
Pigeons 2 lb

Relève
Les Beignets au jambon

Entrées
Les Pommes de terre
Les Navets glacés
La gelée d'ananas
Les Colimacons de framboises

Buffet
1 lb
Haunch of venison
15 lb
Chine of mutton
1 lb
Ribs of Lamb Cold

Pages
3 Pullets
10 lb
Pillet of veal
1 lb
Ribs of Lamb
6 lb
Loins of Lamb
10 lb
Veal Pie
10 lb
Soup
10 lb
Hash

Pastry
2 1/2 lb
Veal & Bacon
Housemaids
9 lb
Veal
Bacon
9 lb
Mutton

Entrées
Les Poulets a l'espique
Le Pillet de veau
Les Poulets decoupees aux poix
La Mayonnaise de poulet
La Salade de soles
L'atomeau decoupee
La Langue decoupee
Les Cotelettes d'agneau

Entrées
Les Poulets
Les Lencants
Les Artichauts
Les Poix étuvées
Les Navets glacés
La gelée d'ananas
Les Colimacons de framboises
Les Gateaux Polonois

Buffet
1 lb
Potage aux Quenelles de vol
1 lb
A la Bisque d'crupfish
Lutrot & soles
Chine of mutton
Haunch of venison
Beefsteaks
Veal Cutlets
Minced Beef & Mutton
Cold Meats of all kinds

Steward's Room Supper
Chicken
Veal Cutlets
Rabbits

Pages
Pullets
Mutton Chops

Monday 27th July 1829.

Family Dinners

Steward's Room

1 lb
Pillet of veal
Bacon
7 lb
Irish New
10 lb
Beefsteak Pie
7 lb
Praised Liver
1 lb
Head
10 lb
Hash
10 lb
Cucumbers
1 lb
D of Lamb

Kitchen
9 lb
Veal Bacon
9 lb
Mutton

Hall
4 3/4 lb
Veal Bacon
52 lb
Mutton

At Holmes
Farm 1 Chicken

J. Wright
1 Chicken

At Brown
4 3/4 lb
1 lb of mutton

Parmesley
4 3/4 lb
1 lb of mutton
7 3/4 lb
1 lb of mutton

Keeper Page
20 lb
Peele
7 3/4 lb
Veal
6 lb
Suet
3 lb
Goulds
16 lb
Butter
100 lb
Eggs
8 lb
of Bresses

Stock
7 lb
Soups
2 lb
Soups
1 lb
Sandwich
9 lb
Milk
8 lb
Cream
6 lb
But

Tuesday 27th July 1829.

At Cumberland Lodge

Cook's Room

7 3/4 lb
1 lb of mutton

Hall
15 1/2 lb
Veal
17 lb
Mutton
21 1/2 lb
Bacon

W. Smart
36 lb
Mutton

Stock
1 lb
Lump of butter
1 lb
Loaf

Wednesday 28th July
Cook's Room

3 lb
of Salmon
9 lb
Salt Beef

Hall
22 1/2 lb
Salt Beef
14 1/2 lb
Mutton

W. Smart
4 1/2 lb
Mutton

Steward's Room Breakfast
1 lb
Ribs of Lamb

Stock
1 lb
Lump of butter
1 lb
Loaf

Tuesday 28th July 1829
His Majesty's Dinner

Potages
Pullet 1 Le Chapon au ris
à la Cigoune
à la Tortue
Poissons
Salmouilles 2 Les Brochets à la hachée
Lobster 1 Le Crustacé et merlans
Rélèves
Rump 2 Le Culotte de bœuf aux choux
Pigeons 1 Le Pâté de pigeons à l'Anglaise
Entrées
1 La Galantine de levrauts
Chickens 2 Les Poulets découverts aux Poix
Pullet 1 Les Blanquette de volailles
1 Les ris de veau piqués aux poix
1 Les Escallopes de lapreaux
1 Les Cotelettes de mouton
Rots
Chickens 2 Les Poulets
1 Les Lapreaux
Rélèves
1 Le Soufflé d'ananas
Entrémets
Les Artichauts
Lobster 2 La Salade de homards
1 Les Poix étuvés
1 Les gelées au maraschino
1 Les Gâteaux de cerises
1 Les Canapes en feuilletage
Puffet
1 1/2 Aitch Bone of Beef
9 Leg of mutton
1 1/4 Loins of veal
Cold
3 Pullet
Pages
3 1/2 Loins of mutton
2 W Rabbits
10 1/2 Aitch Bone of Beef
1 Fish

Stewards Room
Fish
15 Aitch Bone of Beef
15 1/2 Chine of mutton
10 Bone of Lamb
10 Breast of Veal
5 1/2 Chump of D^o stewed
10 Cold meat
10 Hash
Pastry
Fish
3 1/2 Loins of Lamb
11 1/2 Salt Beef
11 1/2 Lamb
Kitchen
11 1/2 Salt Beef
11 1/2 Lamb
Hall
62 1/2 Salt Beef
53 Lamb
Mr Holmes
1 Chicken
Damesley Sent
2 Soles
Mr Bacon
2 Soles
J. Wright
2 Soles
Stock
20 1/2 Beef
7 1/2 Veal
3 Suet
3 Fowls
12 Butter
100 Eggs
2 Pullet
2 Chickens
8 D^o of Cresses
72 Lemon Bacon
52 1/2 Fat D^o

Wednesday 29th July 1829
His Majesty's Dinner

Potages
sets 3 1/2 aux habatils d'Oie
à la Brunoise
à la Consommé aux croûtes
Poissons
Turbot 1 Le Turbot au vin
Lobster 1 Les Merlans et cherlans
Whiting 3 Les Merlans et cherlans
mullet 12
Rélèves
Pullet 2 La Poularde au consommé
Quarten 1 Le Quartier d'agneau
Entrées
ducks 2 Les Canards aux navets
Pullet 2 Les Filets de volailles à la maitre d'hôtel
Soles 2 Les Filets de soles à la sauce
Neck 2 Les Cotelettes de veau aux haricots
Rots
Chickens 2 Les Poulets
Purkins 2 Les Dindonneaux
Larded 1
Rélève
1 Le Tourte à la Tranchipane
Entrémets
Prawns 1 Les Brevettes
1 Les Sautées farcies
1 Les gelées de cerises
1 Les Cotelettes d'abricots
Puffet
15 1/2 Chine of mutton
1 Deers' fry
1 ribs of Lamb
10 1/2 Mutton chops
Cold
3 Pullet
1 ribs of Lamb
Pages
10 Soup
10 Loins of veal
5 Lamb chops
2 D^o rabbits
Pastry
2 Veal & Bacon

Stewards Room
10 Pullet of veal
9 Leg of mutton
13 1/2 D^o of Lamb
7 1/2 Loins of Mutton
10 Beefsteak Brooding
10 hash
1 Lamb's fry
10 Cold meat
10 Eggs & Bacon
Housemaids
10 Veal Bacon
9 Mutton
Kitchen
9 1/2 Veal Bacon
8 1/2 Mutton
Hall
42 1/2 Veal Bacon
53 Mutton
Mr Holmes
1 Chicken
Mr Bacon
5 Knuckle of veal
Damesley
5 Knuckle of veal
J. Wright
1 Chicken
Stock
7 Loaves
2 Soups
1 Sandwich
9 Milk
8 Cream
6 C. feet
50 Simons

Wednesday 29th July 1829. Thursday 30th July
 At Cumberland Lodge. At Cumberland Lodge

Cook's room

8 Shoulder of Mutton

Hall

16 Kcal

17th Mutton

8th Bacon

Stock

1 Lb of Butter

1 Lb of

Mr. Pount

1 W. Chicken

2th Rumpsteaks

Cook's room

1 W. Duck

8th W. Poultry

Hall

22th Beef

17 Mutton

Stock

1 Lump of butter

1 Loaf

Thursday 30th July 1829. (17)
 His Majesty's Dinner At Virginia Water

Potages

so Le Jaret de veau

Aux Concombres

A la Portue

Poissons

so Le Truite a la Genevoise

so Les Soles frites

Relèves

so La Culotte de boeuf

so Les Poulets grillés à la Champ.

Entrées

so Les Poulets décorés aux fines

so Les Cotelettes de mouton

so Les Ris de veau a l'oseille

so Les Roudous a la Richelieu

Rots

so Les Poulets

so Le Serrault

so Les Canetons

Relève

so Le Griffé

Entrées

so Les Poix étuvées

so La Salade de homards

so La Gelée aux citrons

so Les Coutelettes de cerises

Pouffet

so Le Soufflé de Pœuf

so Le Soufflé de Mutton

so Les Pullettes

Pages

so Le Pœuf

so Les Pullettes

so Les Lamb's fry

so Soup

Pastry

so Le Pœuf

so Les Pullettes

Housemaids

so Le Pœuf

so Les Pullettes

Entrées

so Les Poulardes a l'estragon

so Les Dindonneaux rôtis

so La Salade de homards

so Les Coutelettes de soles

so La Polanquette de volailles

so La Volantini de levrauts

Entrées

so Le Sièvre

so Les Canards

so Les Poix étuvées

so Les Artichauts

so La Gelée aux citrons

so Les Coutelettes de cerises

Pouffet

so Le Potage aux Vermicelles

so Les Concombres

so La Truite et soles

so Le Soufflé de Pœuf

so Les Lamb's fry

so Les Pœufsteaks

so Les Mutton Chops

The Pages Supper

so Le Chicken

so Les Pœufsteaks

so Le Lobster

Stewards Room Supper

so Le Duckies

so Les Pœufsteaks

so Les Mutton Chops

so Le Cold Meat

Thursday 30th July

1829 Friday 31st July

Family Dinners

At Cumberland Lodge

Stewards Room

At Brent.

25 Sir Loim of Beef
2 B^d Pullets
1 Tongue
13 1/2 lb of Lamb
7 Loin of mutton
50 Bouilli boeuf
94 Leg of Mutton
50 Gamblette
50 Cold meat

4 lbs of Salmon
2 1/2 lb of Cattle
26 Bacon

Cook's Room

5 1/2 lb of mutton

Hall

17 Veal
15 Mutton
12 Bacon

Stock

1 Sp of butter
1 Lobster

Kitchen

11 1/2 lb Beef
11 1/2 lb Mutton

Hall

52 1/2 lb Beef
52 1/2 lb Mutton

At Holmes

1 Chicken

2 Whiting
J. Wright

4 1/2 lb of mutton

Warrnesley

4 1/2 lb of mutton

Stock

20 Beef
73 Veal
6 Suet
3 Fowls
16 Butter
200 Eggs
3 lb of Ratifiers
8 lb of Cresses
7 Loaves
2 Soups
1 Sandwich
9 Milk
13 Cream
6 b. feet
12 Soles

The Kings Tea

50 Broila Bones
10 D^r Kinties

Friday 31st July 1829

His Majesty's Dinner

Stewards Room

14 Fillet of veal
Bacon
50 Beefsteak Pie
13 Quarter of Lamb
17 1/2 lb of mutton
50 fish
50 Breast of veal
4 Stewed rabbits
50 Ashes

Housemaids

8 1/2 Veal. Bacon
9 1/2 Mutton

Kitchen

8 1/2 Veal. Bacon
9 1/2 Mutton

Hall

4 1/2 Veal. Bacon
52 1/2 Mutton

At Holmes

1 Chicken

At Kramer

1 Chicken

J. Wright

1 Chicken

At Brown

1 Chicken

Warrnesley

2 Soles

Keeper Page

8 1/2 lb of mutton

Stock

20 Beef
73 Veal
6 Suet
3 Fowls
14 Butter
150 Eggs
Farm 4 Pullets
8 lb of Cresses
10 Whiting
52 1/2 Loaves
4 Loaves
2 Soups
1 Sandwich
9 Milk
8 Cream
2 do dble
13 lbs of Salmon
10 Soles
72 Lean Bacon
11 1/2 Cat D^r

Potages

At la Poubonne.
At la Breauveau
At la Portue

Poissons

1 Le Turbot et cheilans
12 Les Brochets farcies
12 Les

Relèves

50 Les Culotte de boeuf aux choux
50 Les Bouillades aux ris de veau

Entrées

1 Les Cotelettes d'agneau panées
2 1/2 Emince de bœuf à la reine
50 Les Escallopes de veau
2 Les Mittons des poudets aux poix

Prots

2 Les Poulets
1 1/2 Ve

Les Lapreaux

Relève

Les Bouillie

Entrées

Les Courcombres
3 Les Homards aux grains
Les Cotelettes d'agneau
Les gelée de noyau

Puffet.

18 1/2 Loin of Veal
10 1/2 Chine of Mutton
50 Bacon

Cold

3 Pullets
22 Sir Loin of Beef

Pages

50 Champ of veal
1 Lamb's fry
5 Mutton Chops
1 fish

Pastry

1 fish
3 1/2 Mutton Chops

Saturday 1st August 1829

His Majesty's Dinner

Potages

aux Servants au Sherry
au Vermouth a la Windsor
aux Choux

Poissons

5 Soles
2 Soles aux f^{es} herbes
10 Soles

Relèves

1 Le Quartier d'agneau
2 Les Coulottes de financière
10 Soles

Entrées

10 Les botelettes de veau panées
1 Les Escallopes de turbot
3 Les Poulets decoupés a l'estragon
3 Les Filets de Canards aux poix
2 Les Blanquette aux Champignons
10 Les Pâtés de mouton

Rots

2 Les Poulets
1 Le Cui

Relèves

Le Soufflé au fromage
Les Gateaux a la crème

Entrémets

Les Artichauts
Les Haricots verts
3 La Salade de homards
La gelée de noyau
Les Canapés en feuilletage
La Tourte de Cerise

Puffet

1 Blanché de venison
8¹/₂ Leg of mutton
1¹/₂ Rich Bone of Beef
2 Marrow Bones

Cold

75 Prawns
4 Pullets
1 Rib of Lamb
15 Beef for Potting
24 Kidneys

Pastry

4¹/₂ Shott of Lamb

At Virginia Water

Entrées

1 Le Pâté de Chapon
1 La Noix de veau en bedaux
1 La Salade de turbot
1 La Mayonnaise de volailles
1 Le jambon decoré
1 Les Branches de boeuf
1 Les Poulets aux poix
1 Les botelettes de veau

Entrémets

1 Le Cui
1 Les Poulets
1 Les Culs d'artichauts
1 Les Haricots verts
1 La Tourte de Cerise
1 La gelée de noyau
1 Les Canapés en feuilletage
1 La Tourte de groseilles

Puffet

1 Les Potage aux Servants
1 Les Choux

1 La Truite bouilli
1 Les Merlans aux f^{es} herbes
1 Les Blanché de venison
1 Leg of mutton
1 Mutton chops
1 Beefsteaks
1 Cold meats of all kinds

The Pages Supper

1 Chicken
1 Stewed Beef
1 Lobster

Steward's Room

1 Pullets
1 Beefsteaks
1 Omelette kidneys
1 Mutton chops

Saturday 1st August 1829

19

Family Dinners

Steward's Room

4¹/₂ Round of Beef
1 Leg of Mutton
1 Rib of Lamb
1 Potilli boeuf
1 Beefsteak Pie
1 hash
1 Shott of Mutton
1 Cold Meat

Pastry

4¹/₂ Shott of Lamb

Housemaids

12¹/₂ Satt Beef
11¹/₂ Lamb

Kitchen

12¹/₂ Satt Beef
11¹/₂ Lamb

Hall

63¹/₂ Satt Beef
57¹/₂ Lamb

Mr Holmes

1 Chicken

Mr Kramer

2 Soles

J. Wright

2 Soles

Mr Darnesley

5 Nk of mutton

Mr Brown

5¹/₂ Nk of mutton

Stock

20¹/₂ Beef
7¹/₂ Veal
20¹/₂ Suet
3 Fowls
1¹/₂ Butter
200 Eggs

4 Loaves
2 Soups
1 Sandwich
13 Milk
8 Cream
2 Sack of flour

At Cumberland Lodge

Mr Pount.

3 Lbs of Salmon
2 Soles. 15 Rich Bone of Beef
12¹/₂ Suet Pudding

Cook's Room.

10¹/₂ 1¹/₂ Quarter of Lamb.

Hall.

20 Satt Beef
17 Lamb

Stock

2 Lumps of butter
12 Suet
1 Soap
50 Eggs

Sunday 2nd August 1829
His Majesty's Dinner

Potages		Pages	
Pullet	1 Le Chapon au ris aux Appétis	14 ³ / ₄ Beef 1 Ro st Pullet 50 Roasted Venison 50 Bacon	Steward's Room
Poissons		Newark's Room	
Smelts 12	1 Le Turbot au vin	20 ³ / ₄ Sir Loim of Beef 7 ³ / ₄ N ^o of mutton	
lobster	1 Les Soles et querlans	50 Cold meat 2 Ro st Pullets 1 Roasted Heron	
soles	Relèves	5 ³ / ₄ Veal Cutlets 3 ³ / ₄ Liver & Bacon	
Shrimps 12 ³ / ₄		1 ³ / ₄ Chine of mutton 50 hash & Soup	
not bread	1 Le Pâté de Poulets	Housemaids	
Chickens 2	Entrées	Kitchen	
Pullet 2		Hall	
1	1 La Charentaise blanc ^{te} aux concomb ^{res}	M ^r Holmes	
1	1 Les Cotelettes d'agneau panées	M ^r Kramer	
1	1 Les rissoles a la d'artois	J. Wright	
1	1 Le Picandeau a l'oseille	M ^r Brown	
1	2 Les Filets des soles a l'estragon	Darnesley	
1	1 La Polanquette aux truffes	Stock	
1	1 Les Poulets decoupés aux Poix	1 Leaves	
Rots		2 Soups	
Chickens 2	1 Les Poulets	1 Sandwich	
Curry 1	1 Les Dindonneaux	9 Milk	
Lard 1	Relèves	8 Cream	
1		2 do dble	
1	1 Les Fondus au fromage	8 do of Cress	
1	1 Les Canelons a la Charentilly	The Kings Tea	
Entrées		2 Marrow Bones	
1	1 Les Sautées farcies	12 Broiled Kidnies	
1	1 Les Pommes de terre frites	3 Curried Rabbits	
1	1 Les Navets glacés	50 Broiled Bones	
1	1 La gelée d'orange		
1	1 Les Patelettes de creuses		
1	1 Les Omelettes en feuilletage		
Dresset			
25 ³ / ₄	1 Sir Loim of Beef		
9 ³ / ₄	1 N ^o of mutton		
1	1 N ^o of Lamb		
Cold			
3 Pullets	Pastry		
1 N ^o of Lamb			
6 ³ / ₄ Beef			
1 Chicken			

Sunday 2nd August 1829 Monday 3rd August 1829
At Cumberland Lodge At Cumberland Lodge

M ^r Parent		M ^r Parent	
1 Chicken	Cook's Room	30 Hash	Cook's Room
9 ³ / ₄ Sir Loim of Beef		4 ³ / ₄ N ^o of Lamb	
1 Fish	Hall	7 ³ / ₄ Breast of veal	Hall
1 At Duck		2 Bacon	
8 N ^o of Beef	Stock	16 ³ / ₄ Veal	Stock
23 ³ / ₄ Beef		18 Mutton	
17 ³ / ₄ Mutton		20 ³ / ₄ Bacon	
1 Lump of Butter		1 Sp. of Butter	
1 Soup		1 Soup	

Monday 3rd August 1829
His Majesty's Dinner

Potages		Steward's room	
20	2 tux Habous d'oe	14	Quarter of Lamb
	A la Printaniere	12	Pillet of veal
Poissons		20	Pouletti boeuf
Lobster	1 Les Branches de Saumon	20	Cold meat
Crab	1 Les Bouquets aux truffes	6	1/2 lb of mutton
Red mullet	1 Les Pates de beefsteaks	7	Breast of veal
Relèves		9	1/2 lb of mutton
10	1 Les Pigeons en compotte	2	1/2 lb of veal
Entrées		2	1/2 lb of rabbits
Chickens	2 La Pricassée de Poulets	1	1/2 lb of venison
meat	15 Les Cotelettes de mouton	Pastry	
	20 Les Escallopes de veau a l'Italienne	5	1/2 lb of veal
	20 Les Poudous a la Richelieu	Housemaids	
Rots		8	1/2 lb of veal
Chickens	2 Les Coulets	7	1/2 lb of mutton
Goose	1 L'oe	Kitchen	
	Les Canelons	8	1/2 lb of veal
	1 Les Panquets au jambon	8	1/2 lb of mutton
Entrémets		5	1/2 lb of veal
Lobster	2 Les Homards au gratin	4	1/2 lb of mutton
	Les Petits Poux d'oe	At Holmes	
	Les Gels de noyau	1	Chicken
	Les Gateaux d'abricots	W. Kramer	
Duffet		2	Soles
10	1/2 Loin of veal	M. Brown	
20	1/2 Chine of mutton	Keeper Price	
1	1/2 lbs of Lamb	J. Wright	
Cold		Darnesley	
3	Pullets	Stock	
1	1/2 lbs of Lamb	7	Loaves
Assiette Volante		2	Soups
Pages		1	Sandwich
6	1/2 Loin of mutton	9	Milk
20	1/2 Veal & Bacon	8	cream
20	Soup	2	1/2 lb of veal
20	Breasts of veal	17	1/2 Loin Bacon
		5	1/2 lb of veal
		5	1/2 lb of veal

Tuesday 4th August 1829
His Majesty's Dinner

Potages		Steward's room	
Lobster	1 A la Poisquet d'homards	20	1/2 Ash Bone of Beef
	A la Hollandaise	12	1/2 lb of Lamb
	2 tux Quenelles de levrauts	20	1/2 Beefsteaks
Poissons		5	Breast of veal
20	3 Les Soles a la M ^{re} d'hotel	2	Fish
Whiting	3 Les Merlans et Limandes frits	2	1/2 lb of kidneys
Flounders	1 Les Pates chaudes de pigeons	6	1/2 Braised Liver
Relèves		20	hash
20	1/2 Le Gigot de Sept heures	20	Cold meat
Entrées		Pastry	
20	1/2 Les Filets de volailles a la micheval	1	Fish
meat	20 Les Cotelettes de mouton	5	1/2 Loin of Lamb
	20 Les Poulets decoupees au macaroni	Housemaids	
meat	20 Les Ris de veau piqués au jus	11	Salt Beef
meat	20 Les Poulets	10	Salt Beef
meat	20 Les Levrauts	11	Salt Beef
Rots		10	Salt Beef
20	1/2 Les Choux a l'abricots	6	Salt Beef
Entrémets		5	Salt Beef
Lobster	2 La Salade de homards	W. Kramer	
	Les Concombres farcies	1	Pullet
	Les Crème aux aises	1	Chicken
	Les Potates de mirabelles	W. Brown	
Duffet		2	Soles
1	1/2 Loin of veal	Darnesley Sent	
15	1/2 Chine of mutton	At Holmes	
1	1/2 lbs of Lamb	Stock	
20	1/2 lb of mutton	7	Loaves
	Cold	2	Soups
3	Pullets	1	Sandwich
5	1/2 Breasts of veal for Galantine	9	Milk
The King's Gen		8	cream
6	Marrow Bones	2	1/2 lb of veal
12	Kidneys	17	1/2 Loin Bacon
20	1/2 Roast Bones	5	1/2 lb of veal
1	1/2 Roast Chicken	5	1/2 lb of veal
Pages		Stock	
4	1/2 Beefsteaks	7	Loaves
20	1/2 Loin of Lamb	2	Soups
20	1/2 Fish	1	Sandwich
20	1/2 Soup	9	Milk

Tuesday 4th August 1829

At Cumberland Lodge

Mr. Pount.

Salmon 4
soles 3
5th Loins of mutton
Minced Chicken
Cook's Room

8th Salt Beef

Hall

20th Salt Beef

17 Mutton

Stock

1 Lump of butter

1 Loaf

Wednesday 5th Aug

The Duke of Wellington

Mr. Pount.

5th Vermicelli Soup
5th Chicken
5th Mutton Chops
5th Vegetables

Earl of Fife

5th Soup
5th Fish
5th Blanquette of Parrot
5th Leg of mutton
5th Chicken
5th Artichokes

Mr. Seagur

5th Soup
5th Mutton Chops
5th Pullet

At Cumberland Lodge

Mr. Pount.

5th Mutton Cutlets
1st Rabbit

Cook's Room

9th Leg of mutton

Hall

10th Veal
10th Mutton
Prawn

Stock

1 Lump of Butter
1 Loaf

Equaries

2 Pullets

Wednesday 5th August 1829

His Majesty's Dinner

Steward's Room.

1st Loins of veal
15th Chink of mutton
8th Short of do
1st C. Hebe
5th Bouilli beef
2nd Rabbits
5th Mutton Cutlets
5th hashed venison
1st Loins of Lamb

Housemaids

7th Veal Prawn
10th Mutton

Kitchen

10th Veal Prawn
9th Mutton

Hall

4th Veal Prawn
5th Mutton

Mr. Kramer

2 Soles

J. Wright

2 Soles

Mr. Holmes

1 Chicken

Mr. Brown

5th 1st of mutton

Wardensley

5th 1st of mutton

Stock

20th Prawn
7th 3rd Veal
6th Suet
3rd Prawn
14th Prawn
100 Eggs
2nd of Yeast

7th Loaves
2nd Soups
1st Sandwich
9th Milk
8th Cream
2nd do able

Potages

At la Bussy
Aux Sevrants au Sherry
Au Consommé aux croutes

Poissons

Pullets 9th La Truite, Saumonée
lobster 8th Les Soles frites et bouillies

Rélevés

5th Le Pâté de lapreaux
Chicken 2nd Les Poulets Poêlés aux choux fleurs

Entrées

meat 9th 5th Les Grenadins de veau, al'oseille
Larding 2nd Les Escallopes de volailles aux poix
Pullets 2nd Les Cotelettes d'agneau aux concombres
Chicken 2nd Les Poulets a l'ancienne

Rots

Farm 5th Les Poulets
Goose 1st C. C.
Cooks 2nd Les Canetons Rélevés

Le Soufflé d'ananas

Entrées

Les Salades de soles
Les Moëlle végétale
Les gelées de vin
Les Colimaçons de Hambroises

Bruffet

10th Leg of Mutton
1st Vets of Lamb
6th Mutton Bones

Cold

3 Pullets
The Kings Supper
1 Chicken

Pages

15th Chink of mutton
5th Veal & Prawn
5th Soup
5th hash

Pastry

5th Veal & Prawn

Thursday 6th August 1829.
His Majesty's Dinner

[illegible]

Thursday 6th August 1829
Family Diners

Stewards Room

25 $\frac{1}{2}$ Sir Loim of Beef
8 $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{4}$ lb of mutton
2 $\frac{1}{4}$ Pullets
1 Tongue
10 Leg of mutton
12 $\frac{1}{2}$ Breast of veal
12 $\frac{1}{4}$ of Lamb
50 hash
1 Somb's fry

Pastry

5 $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{4}$ Beef
1 $\frac{1}{4}$ duck

Housemaids

12 $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{4}$ Beef
9 $\frac{1}{2}$ Mutton

Kitchen

10 $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{4}$ Beef
9 $\frac{1}{2}$ Mutton

Hall

6 $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{4}$ Beef
53 $\frac{1}{2}$ Mutton

W. Krummer

1 Pullet

1 Chicken

J. Wright

Barnesley

6 $\frac{1}{2}$ Knuckle of veal

W. Brown

5 $\frac{1}{2}$ Knuckle of veal

Brand

16 $\frac{1}{2}$ Veal
21 $\frac{1}{2}$ Mutton

Waggoners

10 $\frac{1}{2}$ Mutton

Stock

19 $\frac{1}{2}$ Beef
7 $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{4}$ lb
7 Suet
3 Poultry
19 Butter
250 Eggs
7 $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{4}$ lb Bacon
65 Lard
4 Pullets Farm

7 Loaves
2 Soups
1 Sandwich
1 $\frac{1}{2}$ Milk
13 Cream
2 $\frac{1}{4}$ able
50 Lemons
8 Do of cresses

At Cumberland Lodge.

W. Brent.

1 Fish
1 $\frac{1}{4}$ Chicken
2 Rumpsteaks.

Esquerries

2 $\frac{1}{4}$ Pullets

Cook's Room

1 $\frac{1}{4}$ Chicken
8 $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{4}$ Beef

Hall

21 $\frac{1}{4}$ Beef
18 Mutton

Stock

1 Lump of Butter
1 Loaf

Friday 7th August 1829.

His Majesty's Dinner

Entrées

Pullet 1st La Poularde hussie
à l'Oignon
à la Bourbonno

Boissons

trout 1st Le Turbot et merlans frits
Smelt 8th Les Merlans aux f^{es} herbes
Whiting 4th

Relèves

Leg 9th Le gigot de sept heures
Turkeys 2nd Les Dindonneaux aux herbes
Custards 2nd

Entrées

neck 10th Les Cotelettes de veau grillées
Tame 5th La Poularde de volailles
Les quenelles de lapreaux à la m^{re} d'hotel
Chickens 2nd Le Grillet de Poulets aux pois

Rotis

Chickens 2nd Les Poulets
ducks 2nd Les Canards

Relèves

Le Blanc de darioles

Entrées

Les Epinards au jus
Les Artichauts frits
Les felées de cerise
Les Canapes en feuilletage

Pouffes

16th Loin of veal
9th 1st of mutton
Cold

3 Pulletts
6 Lobsters for Potting
The King's Sea

6 Marrow Bones
12 Roasts Kidneys
14 Chickens

Pages

7th 1st of mutton
50 Scotch Collops
1 fish
50 hash

Pastey

4th Loin of mutton

At Virginia Water

Entrées

La Culotte de boeuf
Le Pot de levants
La Mayonnaise de volailles
La Langue
La halantine de veau
Si agneau decoupees

Entrées

Les Poulets
Les Homards
Les Chénarides
Les Poix étuvées
La gelée de vin
Les Canapes en feuilletage

Pouffes

Le Potage à l'Oignon
à l'ail

Le Turbot et merlans
Loin of veal

1st of mutton

Beefsteaks
Mutton Chops

Cold meat of all kinds

Pages Supper

1st of mutton
Beefsteaks
Lobster

Steward's room

Beefsteaks
Chickens
Ribs of Lamb

Friday 7th August 1829.

Family Dinners

Steward's room

15th Pullet of veal
8th Chump of veal
8th Pouille boeuf
8th Eggs & Bacon
15th Chime of mutton
8th Loin of 1st steve
2nd Liver & Bacon
8th Hash
8th Fish

Housemaids

11th Veal Bacon
7th Mutton

Kitchen

10th Veal Bacon
7th Mutton

Hall

4th Veal Bacon
5th Mutton

M^r Holmes

Warm Chickens

M^r Krammer

3 Whittings

M^r Brown

2 Soles

Barnesley

2 Soles

J. Wright

2 Soles

Stock

19th Beef
7th Veal
6th Suet
3 Poultry
14th Butter
15th Eggs
2nd Sack of flour
10th lbs of Salmon
8th Soles

7th Soaves
2nd Soup
1 Sandwich
9th Milk
9th Cream
2nd 1st dble
8th 1st of Cresses
12th Whittings
1st Lobster

At Cumberland Lodge

Equeries

1 Pullet
1st ribs of Lamb
M^r Prient

1 Fish
8th Mutton Cutlets
Bacon & Rais

Cook's room

9th 1st Veal
Bacon

Steward's room

1 Fish
38th Mutton Cutlets
38th Cold Meat

Hall

16th Veal
16th Mutton
Bacon

Stables

2 Lumps of butter
1 Loaf
4th lbs of Salmon
4th Soles

Saturday 8th August 1829

His Majesty's Dinner

Potages
A la Portue
Aux Nouilles
Poissons
Pullets 4 Les Truites a la Genevoise
Sole 1 Les Soles frites
Pileves
Pilets 3 Le Pate d'habatis d'oe
Chicken 2 Les Poulets grillés d'Champ
Entrées
Pullets 2 Le Sauté de volailles
Pilets 1 Les Cotelettes d'agneau panées
Whiting 6 Les Filets de merlans
Chicken 2 Les Poulets decoupés aux poix
Pots
Chicken 2 Les Poulets
Pigeons 5 Les Pigeons
Parrains
Relève
Le Soufflé au fromage
Entrées
L
L
L
L
Duffet
15 Chine d'attention
10 Rich Bone of Beef
1 ribs of Lamb
Cold
3 Pullets
1 ribs of Lamb
The Kings Tea
52 Marrow Bones
12 Kidnies
1 Do^{rs} Chicken
Pages
50 Poulletti beef
50 Veal cutlets
50 hash
50 Eggs & Bacon
Pastry
62 Leg of Lamb

St Virginia Water
Entrées

50 Les Bouillades aux truffes
50 Le jambon a la gelée
50 La Tricassée de poulets
50 La Salade de homards
50 Le Pêto de sanglier en tranches
50 L'Agneau decoupé

Entrées

50 Les Poulets
50 Les canetons
50 Les Haricots verts
50 Les titichants
50 La gelée d'ananas
50 Les Cotelettes de cerises

Duffet

50 Le Potage a la foubonne
50 Le potet de veau
50 La Truitte a la Genevoise
50 Les Soles bouillies
50 Leg of Mutton
50 Veal cutlets
50 Beefsteaks
50 Cold meat of all kinds

Pages Supper

50 1 Chicken
50 Beefsteaks
50 Cold meat

Steward's Room

50 Deer's fry
50 4 Ducks
50 Broiled Bones
50 ribs of Lamb
50 Veal cutlets

Saturday 8th August 1829

(25)

Family Dinners

Steward's Room

12 1/2 Rich Bone of Beef
13 1/2 Leg of Lamb
9 1/2 Leg of Mutton
50 Beefsteak Pudding
7 1/2 Veal cutlets
50 Soin of mutton
50 hash

2 1/2 Rabbits

6 1/2 Braized Liver

Housemaids

11 Salt Beef

10 Lamb

Kitchen

10 Salt Beef

10 1/2 Lamb

Hall

6 1/2 Salt Beef

5 1/2 Lamb

Mr Kramer

1 Pullet

J. Wright

1 Chicken

Barneley

5 1/2 Nk of mutton

Mr Brown

5 1/2 Nk of mutton

Keeper Page

7 1/2 Nk of mutton

Stock

26 1/2 Beef

10 1/2 Veal

2 1/2 Suet

6 1/2 Bools

20 Butter

300 Eggs

30 Mutton Suet

4 1/2 C. Steels

6 1/2 Do of bazil

7 Loaves

2 Soups

1 Sandwich

13 Milk

8 Cream

6 b. fat

8 1/2 Fat Bacon

7 1/2 Sord

6 Do of majorum

St Cumberland Lodge

Esquerries

2 Pullets
1 ribs of Lamb

Mr Porent

1 Fish
12 1/2 Rich Bone of Beef
Suet Pudding

Cook's Room

8 1/2 Nk of mutton

Steward's Room

2 1/2 Rabbits

6 1/2 Leg of Lamb

Hall

1 1/2 Salt Beef

15 1/2 Lamb

Stock

20 1/2 Sord

1 Lump of Butter

1 Loaf

12 Sults

Monday 10th August 1829

His Majestys Dinner

Potages
 1st aux Levrauts
 1st aux Appetis
 1st la Hollandaise
Poissons
 1st Les Truites a la Genevoise
 1st Les Merlans et Aperlans
Relèves
 1st Les Poulets grillés à la Champignons
 1st Les Pates de poisson a l'anglaise
Entrées
 1st Les Cotelettes d'agneau farcies
 1st Les Poulets a la tragon
 1st Les Piles de soles a la provençal
 1st Les Biscuits aux champignons
Prots
 1st Les Poulets
 1st Les Canards
Relève
 Les Gateaux a la Chantilly
Contrémets
 Les Epinards au jus
 Les Salade de Homards
 Les Gelées de vin
 Les Tartelletes d'abricots
Buffet
 1st Billet of veal
 1st Chine of mutton
 1st ribs of Lamb
 1st Marrow Bones
 1st Cold
 3 Pullets
 1st ribs of Lamb
 1st Billet of veal
 29 Blanc of Beef
 6 Lobsters
 100 Cray fish
The Kings Tea
 12 Porolla Kidnies
 30 Marrow Bones
 1 Chicken
Pastry
 1st Veal & Bacon
 1st Mutton

Stewards room

1st Billet of veal
 Bacon
 11st Leg of mutton
 14st D of Lamb
 8st Nk of mutton stew
 3 Liver & Bacon
 5st Beefsteak Pie
 8st Roast veal
 2st C. Hearts

Kitchen

9st Veal Bacon
 8st Mutton
 10st Veal Bacon
 8st Mutton

Housemaids

Hall

6st Veal Bacon
 6st Mutton

W. Kramer

1st Beef

W. Proton

5st Nk of mutton

J. Wright

1st Chicken

Stock for a spique

12st Beef
 31st Veal
 2st Porks
 24st C. feet

Stock for a Mock Turtle

4st C. Heads
 4st Veal
 15st Beef
 2st Porks

Stock for the Turtle

22st Beef
 52st Veal
 6st C. feet
 3st Porks

Monday 10th August 1829 Tuesday 11th August (27)

Stock

At Cumberland Lodge

Equeries

21st Beef
 7st Veal
 6st Suet
 3st Porks
 20st Butter
 200st Eggs
 7st Lobsters
 2st Soups
 1st Sandwich
 10st Milk
 8st Cream
 2st d^o dble
 113st Lean Bacon
 110st Fat D^o
 76st Lard
 4st Pullets / Farm

2st Puddings
 1st ribs of Lamb
 1st Ham

W. Brent

1st Fish
 1st Minced Chicken
 8st Loins of mutton

Stewards room

1st Fish
 1st ribs of Lamb

Cooks room

1st Fish
 13st Salt Beef

Hall

22st Salt Beef
 19st Mutton

Stock

9st Beef
 22st Veal
 6st C. feet
 2st Porks
 2st Lumps of butter
 1st Sack of flour
 2st Loaves

Tuesday 11th August 1829.

His Majesty's Dinner

Potages		Pages	
kinade	1 st Lett de veau au vermicel	50	Rich Bone of Beef
	1 st Lett de veau	7	Mutton chops
	1 st Lett de veau au consommé	50	Soup
Poissons		Stewards Room	
turbot	1 st Lett de veau et soles	15	Rich Bone of Beef
soles	1 st Lett de veau et soles	16	Chine of mutton
smelts	1 st Lett de veau et soles	13	2 nd of Lamb
Relèves		8	1 st of mutton
soles	1 st Lett de veau et soles	50	Broiled beef
capons	1 st Lett de veau et soles	2	1 st rabbits
Entrées		50	hash
Pullets	2 nd Lett de veau et soles	50	old meat
neck	1 st Lett de veau et soles	50	1 st of Bacon
ribs	1 st Lett de veau et soles	12	1 st of Beef
Pullets	2 nd Lett de veau et soles	7	Leg of Lamb
soles	1 st Lett de veau et soles		Housemaids
soles	1 st Lett de veau et soles	11	1 st of Beef
Rots		12	2 nd of Lamb
chick	2 nd Lett de veau et soles	11	1 st of Beef
soles	1 st Lett de veau et soles	13	2 nd of Lamb
Relèves			Kitchen
soles	1 st Lett de veau et soles	11	1 st of Beef
soles	1 st Lett de veau et soles	13	2 nd of Lamb
Entrées			Hall
soles	1 st Lett de veau et soles	7	1 st of Beef
soles	1 st Lett de veau et soles	7	2 nd of Lamb
Rots			W ^m Kramen
soles	1 st Lett de veau et soles	2	Pullets
soles	1 st Lett de veau et soles	2	soles
Entrées			J. Wright
soles	1 st Lett de veau et soles	1	Chicken
Rots			W. Holmes
soles	1 st Lett de veau et soles	12	Loaves
soles	1 st Lett de veau et soles	4	Soup
soles	1 st Lett de veau et soles	1	Sandwich
soles	1 st Lett de veau et soles	18	Milk
soles	1 st Lett de veau et soles	12	Cream
soles	1 st Lett de veau et soles	2	1 st of dble
soles	1 st Lett de veau et soles	2	Pullets
soles	1 st Lett de veau et soles	2	Chickens
soles	1 st Lett de veau et soles	2	Serves of Spinney

Wednesday 12th August 1829.

His Majesty's Dinner

Relèves		Pullets	
1 st Lett de veau	1 st Lett de veau	2	La Timballe de ris blanc p. de volaille
1 st Lett de veau	1 st Lett de veau	8	La Timballe de ris et filets mignons
1 st Lett de veau	1 st Lett de veau	50	Les Cassolettes avec hachis de bœuf
1 st Lett de veau	1 st Lett de veau	2	Les Cassolettes avec emmenthal à la crème
1 st Lett de veau	1 st Lett de veau	2	Le Sauté de volailles au safran
1 st Lett de veau	1 st Lett de veau	2	Le Sauté de perdreaux
1 st Lett de veau	1 st Lett de veau	3	Les Filets de canetons aux poix
1 st Lett de veau	1 st Lett de veau	50	Le Sauté de canards sauvages
1 st Lett de veau	1 st Lett de veau	3	Les Filets de volailles piqués aux poix
1 st Lett de veau	1 st Lett de veau	50	Les Ris de veau aux épinards
1 st Lett de veau	1 st Lett de veau	2	Les Cailles de veau piqués
1 st Lett de veau	1 st Lett de veau	12	Les Filets de lapreaux à la sautée
Entrées		Assiettes Volantes	
1 st Lett de veau	1 st Lett de veau	2	Les Pâtés de mouton
1 st Lett de veau	1 st Lett de veau	2	Les Pâtés à la béchamel
1 st Lett de veau	1 st Lett de veau	1	Les Pâtés de volailles
1 st Lett de veau	1 st Lett de veau	50	Les Pâtés de lapreaux aux poix
1 st Lett de veau	1 st Lett de veau	50	Les Croquettes de volailles à l'ail
1 st Lett de veau	1 st Lett de veau	2	Les Rissoles à la d'artois
Rots		Second Service	
1 st Lett de veau	1 st Lett de veau	2	Les Chapons
1 st Lett de veau	1 st Lett de veau	50	Les Servants
1 st Lett de veau	1 st Lett de veau	12	Les Cailles
1 st Lett de veau	1 st Lett de veau	50	Les Pigeons
1 st Lett de veau	1 st Lett de veau	50	Les Canards Sauvages
1 st Lett de veau	1 st Lett de veau	2	Les Dindonneaux
1 st Lett de veau	1 st Lett de veau	2	Les Poullets
1 st Lett de veau	1 st Lett de veau	1	Le Cic
Entrées		Relèves	
1 st Lett de veau	1 st Lett de veau	2	Les Pâtés de saucisse
1 st Lett de veau	1 st Lett de veau	2	Le Pâté
1 st Lett de veau	1 st Lett de veau	1	Le Coglioni
1 st Lett de veau	1 st Lett de veau	1	Le Auberges
1 st Lett de veau	1 st Lett de veau	1	Le Chateaux
1 st Lett de veau	1 st Lett de veau	1	Le Temple et Paste du Roi
1 st Lett de veau	1 st Lett de veau	1	Le Moulin d'Or et somnolence

Wednesday 12th August 1829
His Majesty's Dinner

32. Entrées

Les Boix étuvés
Les Concombres
Les Epinards au jus
Les Artichauts
Les Truffes au vin
Les Truffes sautées
Les Bœufs au madère
Les Brevettes au naturel
Les Gâteaux de pêches
Les Gâteaux de Pommes
Les Gâteaux de cerises
Les Gâteaux d'abricots
La Gelée d'ananas
La Gelée de pêches
La Macédoine de fruits
La Gelée de cerises
La Pâte de sanglier
Les Gâteaux de lièvre
Les Pâtis en oiseaux
Les Pâtis à la crème
Les Choux à l'abricots
Les Pommes à la Portugaise
Le Soufflé d'ananas
Les Salades de homards
Les Filets de soles en salade
La Salade de turbot
Les Mayonnaises de volailles
La Crème de noyau
La Crème de framboises
La Crème au maraschino
La Crème aux amandes.

Dessert

285. A Parson of Beef
10 Chine of mutton
1 D^o of Lamb
18th Loth of veal
5th D^o of Spiced Beef
2 Glunches of venison

Pages.

30 Turtle Soup
1 Glunch of venison
21 Sir Loins of Beef
2 Picassies of Chicken
2 R^o Ducks
30 Macaroni
8th D^o Salmon
1 Fried Whittings

Steward's Room

30 Turtle Soup
30 Vermicelli Soup
6 R^o Turbot & Fried Whittings
6 R^o Salmon & Fried Soles
6 Stewed Pike
27th Sir Loins of Beef
2 Glunches of venison
17 Chine of mutton
15 R^o of Lamb

1 Glam & Spinage
1 Tongue & Mashed turnips
3 Gablet Pie
6 Pigeon Pie
2 R^o Chickens & Cauliflowers
2 Ducks & Stewed Peas
2 Picassies Chickens

5th Picandeau with sorrel
1 Lamb cutlets

9th Veal D^o
1st Mutton Patties

2 Chickens D^o
2nd Service

2nd R^o Bullets
2nd R^o Pigeons
2nd R^o Liverels
2nd R^o Ducks
30 Savoy cake
30 Pudding
2 Dressed vegetables
2 Pastries
2 Jellies
2 Creams
2 Plum Puddings
1 Lobster for Salads

Wednesday 12th August 1829
Family Dinners

Pastry

30 Soup
1st R^o of venison
1 R^o of Bullets
1 Tongue

Housemaids

30 Mock Turtle Soup
1 R^o of Bullets
1 Glam
1 Glamch of venison
12th Veal

Kitchen

30 Mock Turtle
1 Glamch of venison
4 R^o of Bullets
30 Bacon
12th Veal

Stall

6th R^o of Beef
2 Glamch of venison
2 Venison Pasties
32nd Veal
10 R^o of Bullets
30 Mock Turtle
2 Glams & Beans

Drand

33 R^o of Beef
32nd Mutton

Waggoners

13th R^o of Beef
Sir J. Wyattville

1 Glamch of venison
1 Par of Turtle

Mr O'Reilly

1 Glamch of venison
1 Par of Turtle

J. Wright

1 Chickens

Mr Brown

1 Chickens

Coachmen

41 R^o of Beef
41st Mutton

Grooms

32 R^o of Beef
32nd Mutton

Ascot Heath

12 R^o of Beef
11th Mutton

Cranbourne

21 R^o of Beef

Stux Grooms

19th R^o of Beef

Keeper Page

12th R^o of Beef

Wollard

6th R^o of Beef

Stock

26 R^o of Beef
10th R^o of Veal

90th Suet

6th Porks

24th Butter

300 Eggs

12th Staves

4th Soups

2nd Sandwich

20th Milk

18 Cream

10th a^o dble

4th Heads

1 Sack of flour

102nd fat Bacon

86th Siam D^o

8th D^o of Peas

8th D^o of Cresses

50th Lemons

4th lbs of Grapes

8th Bullets to V^o Off

Wednesday 12th August 1829
Family Dinners

At Windsor Castle
Mr Powell.

1st Turtle Soup
1st 1/2 lb of venison
2nd 1/2 lb Chickens
5th 1/2 lb of Lamb
1 Tongue

At Mr Hobbs.
1st Turtle Soup
1st 1/2 lb of venison
2nd 1/2 lb Chickens
7th 1/2 lb of Lamb
1st Tongue

At Mr Miles
1st Turtle Soup
1st 1/2 lb of venison
1 Pullet

At Mr Jenkins
1st Turtle Soup
1st 1/2 lb of venison
2nd 1/2 lb Chickens

At Mr Mallison

7th 1/2 lb Beef
At Mr Collop

7th 1/2 lb Beef
At Mr Simms

7th 1/2 lb Beef
Robson

6th 1/2 lb Beef
Warren

7th 1/2 lb Beef
Godd

7th 1/2 lb Beef
Renwick

7th 1/2 lb of mutton
Local Porters

11th 1/2 lb Beef
Fire Men

7th 1/2 lb Beef

Kitchen

10th 1/2 lb Beef
2nd 1/2 lb Pullets
1st Bacon

11th 1/2 lb Beef
Coffee room

15th 1/2 lb Beef
Housemaids

15th 1/2 lb Mutton
Stock

18th 1/2 lb Suet

Wednesday 12th August 1829
At Cumberland Lodge.

Esqueries

1st Pullets
2nd 1/2 lb of Lamb
1st Ham

At Mr Went

1st Turtle Soup
1st Chicken & Oyster Sauce
1st Tongue & Turnips

Stewards room

1st Turtle Soup
1st Vermicelli Soup
1st Turbot & 1st Lobster Sauce
1st Fried soles
2nd 1/2 lb of venison
1st Lamb cutlets
2nd Bricassie Chickens
1st Ham & Spinage
2nd Pullets & Oyster Sauce
1st Pigeon Pie 20th 1/2 lb Sir Loim of Beef
2nd Stewed ducks & Pars.
3rd Fore Quarter of Lamb.

2nd Course

2nd 1/2 lb Chickens
1st 1/2 lb Goose
2nd Pastries
2nd Jellies
2nd Salad of Lobsters
2nd Plum Pudding
1st Savoye cake.

Cooks room

1st 1/2 lb of Venison
1st 1/2 lb Chickens
1st Tongue

Hall

1st 1/2 lb of venison
1st Neck of do
3rd 1/2 lb Beef
1st Ham
4th 1/2 lb Pullets
1st 1/2 lb Bacon

Stock

200 Eggs
10 Lumps of butter
30 lbs of Suet
2nd Lobster
1st Soles
1st Lobster

Thursday 13th August 1829

(31)

His Majesty's Dinner

Potages

A la tortue

Chicken 20^{tes} Ris et Poulets
A la Hollandaise
A la Printaniere
Poissons

Carrot 10^{tes} Carpe et anguilles en matelotte
melt 10^{tes} Le Turbot et perclans frits
Whiting 6^{tes} Le Quette et merlans
Red 10^{tes} Les Perches a la Water Sushy

Relèves

Loir 10^{tes} La Longe de veau a la bechamel
Libs 21^{tes} La Cufotte de boeuf a la royal
Carpens 2^{tes} Les Chappons aux choux fleurs
Pigeons 2^{tes} Les Dindons a la chipolataud

Entrées

Pullets 2^{tes} Les Filets de volailles a la marichal
mech 8^{tes} Les Cotelettes de mouton panes
Pullets 2^{tes} Les Pates Pates a la reine
Loir 8^{tes} Les Pates de mouton au jus
Chicken 3^{tes} La Picassée a la Chevaliere
Pullets 2^{tes} La Blanquette de ris de veau
mech 10^{tes} Les Grenadins de veau a l'oseille
Carang 9^{tes} Le Picandeau a l'oseille
fillet 15^{tes} Le Pate de levrants au gratin
La Casserole au ris de turbot
anchs 2^{tes} Les Canetons a la jardiniere
Chicken 2^{tes} Les Poulets Poilles aux nouilles
Pullets 2^{tes} Le Saute de volailles aux truffes
La Saute de grives au vin de Bordeaux
La Saute de canards aux poix
La Saute de soles a l'estragon
La Saute de volailles
La Saute de veau aux epinards
La Griblotte de laqueaux de Garenne

Pluffet

1 Haunch of venison
2^{tes} Sir Loir of Beef
1^{tes} Chine of mutton Cold

6 Pullets
2 Libs of Lamb

Rots

Les Chappons
Les Levrauts
Les Cailles
Les Groises
Les Canards sauvages
Les Grouses

Relèves

La ruine
La Fontaine
La Maison de plaisance
La Fontaine
Le Pate de faisans
Le Bisuit de savoye

Entrémets

Les Epinards au jus
Les Truffes au bon
Les Petits Boix
Les Sautis farcies
Les Crivies
La Salade de turbot
La Salade de soles
La Galantini de levrants
Les Edimacins en feuilletage
Les Gateaux aux amandes
Les Parlelles d'abricots
Les Parlelles de cerises
La Gelée de fruits
La Gelée de Pêches
La Crème au Caramel
La Crème d'ananas

Pages

10^{tes} Chine of mutton
2^{tes} Rabbits
1^{tes} Chicken
10^{tes} Soup

Poultry

10^{tes} Beef
1^{tes} Chicken

Thursday 13th August 1829

Family Dinners

Stewart's room

26¹/₂ Sir Loin of Beef
17¹/₂ Chime of mutton
30 Soup
30 hash
2¹/₂ Pullets
1 Macaroni
52 Loin of Lamb butlets
2 B^a Rabbits
1 Ham & Turnips

Housemaids

13¹/₂ Beef
12¹/₂ Mutton

Kitchen

13¹/₂ Beef
13¹/₂ Mutton

Hall

7³/₄ Beef
7³/₄ Mutton

J. Wright

2 Soles

M^r Brown

2 Soles

M^r Holmes

1 Chicken

Stock

26 Beef
32¹/₂ Veal
6 Suet
3 Fowls
2¹/₂ Butter
300 Eggs
62 Dard
8 B^a of Gresses
12 Artichokes
10 Loaves
3 Soups
2 Sandwich
17 Milk
15 Cream
8 d^l dble
5 2^d of Peas
1 Bush^d of Potatoes
1 Pottle of mushrooms

His Majesty's Larder

2 B^a Chickens
2¹/₂ Severets
neck 9 Mutton butlets
2 Minced Chicken
mch 9¹/₂ hal butlets
2 Bried Chickens
30 Pigeon Pie
2 Baked Pullets
30 French Peas
30 Stringe
30 Poultry
30 Jelly

Thursday 13th August 1829 Friday 14th August 1829

H Cumberland Lodge

The Duchess of Cumberland

Verminally Soup
2¹/₂ Chickens
1 ribs of Lamb
8 Veal butlets
2 Bried rabbits

Prince George's Breakfast

30¹/₂ Chicken
30 Tongue

Esqueries

2 Pullets
1 Ham
1 ribs of Lamb
1 Tongue

Stewart's room

Soup
10¹/₂ Beef
30 Hash
30 Tricassoe of Chicken
1 Tongue
30 B^a Quarter of Lamb
2 B^a Pullets
14¹/₂ Chime of mutton

Cook's room

8¹/₂ Veal of mutton

Hall

32¹/₂ Beef
32¹/₂ Mutton

Stewart's room Supper

2¹/₂ Pullets
30 Mutton chops

Stock

3 Lumps of butter
2 Loaves
2 Fowls

H Cumberland Lodge

The Duchess of Cumberland

Soup
17¹/₂ Chime of mutton
2¹/₂ rabbits
neck 1 Lamb butlets

Prince George

1 Pullet
30 Tongue

Esqueries

3 Pullets
1 ribs of Lamb
1 Tongue
1 Ham

Stewart's room

6 lbs of Salmon
4 Whiting
13¹/₂ Billed of veal
1 Ham & Peas
9 Sea of Mutton
1 Lamb's fry
30 Mutton butlets
30 hash

Supper

2¹/₂ rabbits
7¹/₂ Veal butlets

Cook's room

1 Fish
7¹/₂ Veal of mutton

Hall

2¹/₂ Veal
2¹/₂ Mutton
30 Bacon

Stock

3 Lumps of Butter
1 Loaf

Friday 14th August 1829
His Majesty's Dinner

Potages		Rots
A la Tortue	Pulletts	2 Les Coulardez
Aux Levrauts		5 Les Levrauts
A la Bonne femme		3 Les Groues
Le Vermicel d'air	Chickens	2 Les Boulets
	Pigeons	6 Les Pigeons
	Birdings	3 Les Canetons
Poissons		Relèves
turbot 1 Le Turbot et epierlans		Le Port
Smelts 15 Les Merlans aux f ^e herbes		Les Perystle
Whitingy 5 Les Moquets s ^a hachée		La Ruine de Netley
Soles. 5 Les Soles frites et bouillies		La Ruine en feuillelage
		Les Temple garni d'herbes
		Les Moulins d'Eau
		Flanes
36 Le Cuisseau de venaison a l'allemande		Se Baba
38 Les Côtes de boeuf a la royal		Le Urban a la Chantilly
36 Les Pâte de lapereaux au gratin		Entrémets
Pulletts 2 Les Chantreuse blanquette aux concombres		Les Culs d'artichauts
20. Entrées		Les Haricots verts
36 Les Côtes a la mazarines		Les Minimes de terre a la n ^o 1
36 Les Broquettes en poirces		Les Epinards
36 Les Ris de veau a la Chicorie		Le gateau de lierre
36 Les Filets de volailles piqués		La Galantine de faisan
Pibos 1 Les Cotelettes d'agneau panis grillés		La Gelée de vin
36 Les Croustades en pain purée de volailles		La gelée de noyeau
Chickens 2 Le Pitteau de poulet aux oeufs		La Crème de pêches
36 Les Morinade de cervelles en portés		La crème a la vanille
36 Les Escallopes de soles ou les provençal		La galantine de grouses
Farm 1 Les Boulets decoupiés aux poix		La galantine de Perdreaux
36 Les Filets de boeuf s ^a hachée		Les Tartelettes des Prugnons
36 La Muzette d'agneau aux laitues		Les Tartelettes en moedone
Cotes 0 ^e 3 Les Dindons braizés aux hêtres		Les Colimacons
Pulletts 2 Les Coulardes aux truffes au vin		Les Gateaux aux amandes
Farm 1 Les Escallopes de volailles aux truffes		Gold Side Board
Pulletts 2 Les Soufflé de volailles a l'escalotte		1 D ^r of Lamb
7 Les Filets de lapereaux piqués		4 Pulletts
11 Les Filets de veau aux poix		1 Chicken for the Kings Supper
11 Les Tendons de veau a l'oseille		
Loin 8 L'Omnicé de mouton aux cornichons		
	Buffet.	
20 Loin of veal		
1 D ^r of Lamb		
1 Haunch of venison		
2½ Liver & Bacon		

Friday 14th August 1829
Family Ginner's

	Pages		Stock
1 Fish		22 Beef	
7 ² Loins of veal		82 ² Veal	
5 ² Mutton Chops		6 Suet	
5 ² Glash		4 Bords	
5 ² Liver & Bacon		25 Butter	
Steward's Room		200 Eggs	
2 Fish		Whols.	
17 ² Chine of mutton		8 Loaves	
1 Tongue		3 Soups	
15 2 ^d of Lamb		2 Sandwich	
8 Loins of Mutton		17 ² Milk	
7 ² Shot of do		15 Cream	
36 Poultry		8 do able	
36 Ortolans		10 lbs of Salmon	
36 Bonilli boeuf		6 Sides	
Poultry		4 Lobsters	
36 Veal & Bacon		5 Whiting	
1 Fish		20 Flounders	
Housemaids		50 Salmon	
8 ² Veal		8 Bunches of Cresses	
Bacon		6 2 ^d of Peas	
9 Mutton	Kitchen	Quinn 4 Chickens	
10 ² Veal		1 Bottle of mushrooms	
Bacon		The King's Luncheon	
8 ² Mutton	Hall	Butter 2 Les Foulardes } Roties.	
7 ² Veal		2 Les Lapreaux }	
Bacon		2 Le Poté de levrauts	
52 ² Mutton	Grand	2 Le jambon a la gelée	
42 ² Meat		Quinn 2 Les Pricassée de Poulets	
8 Meat	Waggoners	2 Les Poulets grillés	
1 Chicken	J. Wright	2 Les Poultry	
W. Brown		2 Les Cotelettes de mouton	
5 ² No of mutton		2 Les Patisserie	
W. Holmes		2 Les gelée	
Quinn Chicken		2 Les Choux fleurs	
		2 Les Haricots verts	

Saturday 15th August 1829
 His Majesty's Dinner

Potages	Pages
Aux Quenelles de Grouse	11 Rich Bone of Beef
Le Vermicelli a la Windsor	5 Lamb Chops
A la Cressy	30 Soup & hash
Poissons	Steward's Room
Reel 200 1/2 La Truite a la benedictine	30 2 of Lamb
Loaves 1 Les a Merlans 1/2	1 1/2 Chine of mutton
Whitings 1/2	30 Mutton Chops
Relèves	30 Cold Parson of Beef
1/2 Le jambon braisé aux épinards	30 Soup
30 Les côtes de boeuf a la royal	30 1/2 Veal
Entrées	30 Remnants from the King's table
Gravy 2 La Picaissée de Poulets	Pastry
Pullets 2 La Polanquette aux concombres	4 1/2 1/2 of Lamb
30 La Muzette d'agneau	Housemaids
30 Les Tindonniaux a la financier	10 1/2 Salt Beef
30 Les Cotelettes de mouton panées	30 Lamb
Chickens 2 Les Filets de soles a l'étrangère	Kitchen
Rots	10 1/2 Salt Beef
Chickens 2 Les Poulets	11 1/2 Lamb
30 Les Grouses	53 Salt Beef
1/2 Les ruffs	52 1/2 Lamb
1/2 Les ruffs	J. Wright
Les bissoles de framboises	1 Chicken
Les Canelons a la Chantilly	1 Chicken
Entremets	1 Chicken
La Soupe de Cerises	30 1/2 of mutton
Les Cotelettes de Reches	1 Chicken
La Gelée de noyau	W. Holmes
Les Artichauts	1 Chicken
Les Petits Poux	The King's Tea
La Salade de turbot	4 Marrow Bones
Assiette Volante	30 Breast of Lamb broiled
1/2 Les Pâtés aux herbes	12 Roasted Kidneys
Pouffes	1 Chicken
10 Chine of mutton	Supper
1 Lamb fry	
1 Ribs of Lamb	
30 Marrow Bones	
30 Hashed venison	
Cold	
2 Pullets	
1 Ribs of Lamb	

Saturday 15th August 1829
 Stock At Cumberland Lodge

19 1/2 Beef	The Duchess of Cumberland.
7 1/2 Veal	Soup
20 Suet	2 1/2 Chickens
3 Bowls	8 1/2 Mutton Butters
20 Butter	2 Roasted Rabbits
200 Eggs	30 Leg of Lamb
7 Loaves	12 1/2 Roasted Knuckle of veal
2 Soups	Prince George
1 Sandwich	1 Chicken
12 1/2 Milk	1 Ham
9 Cream	Equeries
2 1/2 of dble	3 Pullets
8 1/2 of Cresses	1 Ribs of Lamb
50 Lard	1 Ham & Tongue
78 1/2 Lean Bacon	Steward's Room
1 Bottle of mushrooms	11 Rich Bone of Beef
3 Sets of Giblets	1 Ribs of Lamb
La Steward's Lunch	5 1/2 Haricots a Mutton
30 1/2 of Lamb	5 Pigeon Pie
30 Mutton Chops	30 Hash
30 Cold Pullets	13 1/2 Chine of mutton
	Cook's Room.
	2 C. Hearts
	Hall
	32 Salt Beef
	21 Mutton
	Stock
	50 Eggs
	3 1/2 of butter
	20 1/2 Suet
	2 Loaves

Sunday 16th August 1829.
His Majesty's Dinner

Potages	Stewards Room
Aux Raviollés	27½ Beef
A la Printanière	13 Quarter of Lamb
A la Bisque d'homards	7 Loin of mutton
Poissons	50 Hashes
4 Soles	30 Loin of Veal
1 Turbot	30 Hash & Spinage
1 Lobster	2 B ^{re} Chickens
Relèves	30 Bouilli boeuf
30 Le Quartier d'agneau aux epinards	30 Cold Meat
2 Pullet	
30 Les Poulets aux hâtes	
Entrées	Pages
30 Les Cotelettes de veau aux poix	11½ Beef
2 Les Poulets decoupés a l'aspique	1 B ^{re} Pullet
2 Les Escallopes de volailles	3 Pigeon Pie
6 Les Filets de merlans	30 Soup
30 Le Pâté de Quenelles de grouse	
30 La Casserole au ris avec hachis de boeuf	6½ Beef
Rots	1 Chicken
2 Les Poulets	11½ Beef
2 Les Canards Sauvages	10 Mutton
30 Les Grouses	
Relèves	10½ Beef
Le Soufflé fromage	9½ Mutton
Les Pommes au ris	
Entrémets	5½ Beef
Les Couronnes farcies	4½ Mutton
Les Artichauts froids	
La Galantine de faisans	
Les Knatts en feuilletage	
Les Cotelettes a la crème	
Les Gâteaux de Cerises	
Puffet	
1 Haunch of Venison	
25½ Sir Loin of Beef	
3 Giblet Pie	
9½ Neck of mutton	
7½ Allinced d ^e	
Cold	
3 Pullet	
1 Rib of Lamb	

Sunday 16th August 1829.
Stock
At Cumberland Lodge
Equeries.

19½ Beef	14 Pullet
7½ Veal	
6½ Suet	
3 Fowls	
7 Loaves	
2 Soups	
1 Sandwich	
14 Puddles	
100 Eggs	
55½ Fat Bacon	
9 Milk	
9 Cream	
2 d ^e dble	
4 Pullet, Town	
8 Pouches of Grouse	

His Majesty's Breakfast

30 Pullet grouse & grated Tongue

Tea

4 Marrow Bones
2 Curried Rabbits
12 Roiled Kidneys

Supper

1 Roiled Chicken

The Lord Steward

7 Neck of mutton
1 Roiled Chicken
30 Cold meat

Pages

Pastry

Kitchen

Housemaids

Hall

J. Wright

M^r Mearns

M^r Holmes

M^r Cartwright

Monday 17th Oct^r 1

His Majesty's Dinner

Potages		Pages	
Aux Concombres		6 ¹ / ₂ Leg of Lamb	
Tram 2	tu ris et Poulets	2 ¹ / ₂ Liver & Bacon	
36	tu consommé aux routes	36 Proptrecks	
Boissons		36 Soup	Stewards room
Donny 1	Le S. Pierre au vin de Champagne	14 Billet of veal	
Whiting 3	Les Merlons et eperlans	10 ¹ / ₂ Leg of mutton	
Smells 12		36 Wash	
Relèves		36 Cold meat	
Durkey 1	Le Dindon a la financière	7 Mutton Chops	
36	Le jambon a l'essence	12 ¹ / ₂ D of Lamb	
Entrées		36 Omelette	
36	Soe Casserole au ris, harbot, a la bisme		
36	Les Escallopes de la preaua		
36	Les Filets de grouses au vin		
36	La Chartreuse blanc ^{te} aux concombres		
Pigeons 6	Le Pote de Pigeons		
Ribs 1	Les Cotelettes d'agneau panées		
Pullets 2	Le Saute de Chulardes a l'ecarlatis		
36	La Croustade emplumée de volaille		
Rots			
Chickens 2	Les Poulets		
36	Les grouses		
36	Le Sevrain		
Relèves			
	Les Panquets au jambon		
	La Poullie		
Entrées			
	Les Pote de grouses		
Bacon 75	Les Brevettes		
	Les Chinaras au jus		
	Les Culs d'artichauts a l'Italienne		
	La Bisme a la vanille		
	La Poute de berises		
	Les Pastelletes d'abricots		
	La Geler de vin		
Pouffes			
1	Haunch of venison		
36	Loins of veal		
17 ¹ / ₂	Chine of mutton		
1	Deers fry		
3	Pullots		
1	Ribs of Lamb		

Monday 17th August 1829

Stock at Cumberland Lodge

Equeries	
1 ¹ / ₂	Pullet
1	Stewed Pullet with Barley
1	Ham
1	Tongue
M ^r Drent	
50	Soup
1	W Grouse
1	Ribs of Lamb
Cooks room	
9 ¹ / ₂	Sh of veal
36	Bacon
Hall	
18 ¹ / ₂	Veal
17 ¹ / ₂	Mutton
36	Bacon
The S ^r Stewards Lunch	
36	W Grouse
36	Mutton Chops
36	Cold Chicken & Ham
His Majesty's Tea	
36	Marrow Bones
36	Proiled Breast of Lamb
36	Bried Chickens
Supper	
1	Ro st Chicken

His Majesty's Tea

36	Marrow Bones
36	Proiled Breast of Lamb
36	Bried Chickens
Supper	
1	Ro st Chicken

Monday 17th August 1829 Tuesday 18th August

His Majesty's Lunch at Windsor Castle

Stock

Entrées

Pullets 3 La Poularde rotie
3 Le Lièvre rôti
necks 17 Les Cotelettes de mouton
Chickens 2 Les Poulets grillés au naturel
Parr. 2 La Picaresse de Poulets
Sir Loim 2 Les Pilets de faisan
3 Le Pâté de lapreaux

Entrémets

Salades 3 La Salade de homards
Les Petits Poix
Les Pâtisseries
Les Gâteaux

Pruffet

30 Le Potage au Vermicel
30 A la Printanière
30 Cold Beef, Veal, Lamb, Ham
30 Tongue, Meteworth, Puddings
30 and Grouse.

Steward's Room

11 1/2 Quarter of Lamb
2 1/2 P. Pullets
30 Bacon
30 Cold meat

Hall

30 Cold Meat.

20 1/2 Beef
7 1/2 Veal
5 1/2 Suet
3 Fowls
16 Mutton
200 Eggs
9 Sausages
2 Soups
2 Sandwiches
9 Milk
9 Cream
2 d' dble
8 P. of Grouse

The Lord Steward

2 P. Grouse
30 Mutton Cutlets
30 Cold meat

His Majesty's Tea

30 Marrow Bones
30 Broiled Breast of Lamb
30 Broiled Kidneys

Supper

30 Chicken

Tuesday 18th August 1829

(37)

His Majesty's Dinner

Potages

A la Bisque de homards
A la Breuvée
30 Les Quenelles de Grouse

Poissons

Rel. des 1 La Truite a la Genevoise
Légères 2 Les Merlans et Soles
Nouragues 4
Rel. des 2 Les Poulardes aux choux-fleurs
Rump 25 La Culotte de boeuf aux laitues

Entrées

Pullets 2 Les Filets a la marichal
d' 1 La Poulardette aux truffes
Chickens 2 Les Picaresse aux champignons
necks 9 1/2 Les Cotelettes de veau aux papilottes
Cyters 3 Les Petits Pâtés aux huîtres
necks 10 1/2 Le Haricot de mouton aux navets

Rots

Chickens 2 Les Poulets
W. auch 2 Les Canards Sauvages
30 Les Grouse

Relevés

Les Pommes en artichauts
Le Blanc de darioles

Entrémets

La Salade de homards
Les Navets glacés
Les Haricots verts
La Gelée de noyau
Les Patelettes de Pêches
Les Colimacons d'abricots

Pruffet

17 1/2 Rich Bone of Beef
30 Glashed Venison
10 1/2 Leg of mutton
Cold

3 Pullets
1 Rib of Lamb

Puces

1 Fish
11 Rich Bone of Beef
30 Ash
2 1/2 Rabbits
Steward's Room

2 Fish
18 1/2 Rich Bone of Beef
17 1/2 Chine of mutton
30 Leg of mutton
30 Patelet Pie
30 1/2 Cold Cutlets
30 1/2 Cold Veal
4 1/2 Stewed veal
1 Macaroni

Pastry

1 Fish
5 1/2 Sholt of Lamb
Housemaids

12 Salt Beef

10 1/2 Lamb

Kitchen

12 1/2 Salt Beef

17 1/2 Lamb

Hall

63 Salt Beef

62 1/2 Lamb

J. Wright

2 Soles

W. Brown

2 Soles

W. Holmes

1 Chicken

W. Cartwright

1 Ham & Grouse

The Duchess of Gloucester
2 Plates of Sandwiches

Tuesday 18th August 1829. Wednesday 19th Aug.
 At Cumberland Lodge. At Cumberland Lodge
 Esquerries Esquerries

1/4 Pullet
 1 Pullet Stewed with rice
 1 lbs of Lamb
 1 ham & Tongue

At Parent

1 Fish
 6th Leg of Lamb
 20 Neat bullets

Cook's room

20 Shoulder of mutton

Hall

21 Salt Beef
 19th Mutton

Stock

2 Loaves
 1 Lump of butter
 4 lbs of Butter
 4 lbs of Salmon
 4 Sods

2 Pullet
 1 lbs of Lamb
 20 hams
 20 Tongue

At Parent

1 Fish
 5th Mutton Chops
 2nd Mutton

Cook's room

10th Leg of mutton

Hall

15th Neat
 17th Mutton
 20 Bacon

Stock

1 Lump of butter
 1 Loaf

Wednesday 19th August 1829
 His Majesty's Dinner

Potages

20 Le Mulligotthumy
 aux concombres
 10 Vermicel clair

Poissons

trubot 1 Le Trubot et chervilans
 smelts 12 10 Les carpes a la Genevoise

Relieves

Leg 9 Le Gigot de sept heures
 30 Le Dindon aux huitres
 10th 3rd 5th

Entrées

Chickens 2 La Polanquette aux champignons
 30 Les botelettes de veau
 10 Le Miron de boeuf a la Francaise
 10 Les Poudins de groises au vin
 30 Les lis de veau piqués au jus
 30 Les filets de poles a l'estragon

Rots

Chickens 2 Les Poutets
 30 Les canetons
 30 Les grouses

Relieve

Les Fondus au fromage
 Cabinet Pudding

Entrémets

Lobsters 2 Les Homards au gratin
 Les Epinards au jus
 Les Petits Poix
 La crème a l'Italienne
 La Poutte d'abricots
 Les Colimacons en feuilletage
 Puffet

10th 1/2 lb of veal
 1/2 lb. Head
 12th 2 of Lamb Cold

3 Pullet
 1 lbs of Lamb
 Assiette Volante

3rd Les Petits Poutets de mouton

La Steward's Luncheon

1/4 Grouse
 1/4 Chicken
 20 Lamb bullets

Pages

10th Loaf of veal
 1/2 Loaf of mutton
 20 Soup
 20 hash

Steward's room

13th Billet of Veal
 9th Leg of mutton
 7th Chump of veal
 10th Pouletti boeuf

8 Haricots mouton
 20 Souffle
 20 hash
 1/2 lb. Head
 2 rabbits

Pastry

5th Neat & Bacon

Housemaids

10th Neat. Bacon

7th Mutton Kitchen

10th Neat Bacon

8th Mutton

Hall

53rd Neat Bacon

53rd Mutton

W Holmes

1 Chicken

J Wright

1 Chicken

M Brown

1 Chicken

J. J. Wyattville

2 Plates of Sandwiches

Wednesday 19th Aug.
Stocks

1829 Thursday 20th Aug.
Stocks

18 ¹ / ₂ Beef	20 Beef
7 ³ / ₄ Veal	7 ³ / ₄ Veal
6 Suet	6 ¹ / ₂ Suet
3 Fowls	3 Fowls
1 ¹ / ₂ Butter	12 Butter
150 Eggs	100 Eggs
7 Beans	7 Beans
2 Soups	2 Soups
1 Sandwich	1 Sandwich
5 Sacks of flour	9 Milk
9 Milk	9 Cream
9 Cream	2 d ^o dble
6 Suet	7 ¹ / ₂ Lean Bacon
2 Chickens	51 ¹ / ₂ Fat "D"
2 Pullets	52 ¹ / ₂ Suet
8 D of Cresses	8 D of Cresses
	1 Bottle of Mushrooms

Thursday 20th August 1829.
His Majesty's Dinner

Potages	Pages
Le Servant au Sherry	10 ¹ / ₂ Beef
A la Daubonne	1 Pullet
A l' Cignons	2 Liver & Bacon
Poissons	30 Soup
4 ¹ / ₂ Le Saumon et merlans	Steward's Room
5 ¹ / ₂ Le S. Pierre au vin de Champagne	25 ¹ / ₂ Sir Loim of Beef
1	1 A Goose
Relèves	2 A Rabbits
30 Le Pate de Lapreaux au gratin	33 Leg of Lamb
30 Le Gigot de sept heures	33 Beefsteak Pudding
Entrées	2 ¹ / ₂ Liver & Bacon
Farm. 30 Le Chateau de poulets aux poix	36 Cold Meat
30 La Polanquette aux concombres	36 D ^o Veal
30 Les Ris de veau piqués au jus	15 Chine of mutton
30 Les Filets de grouses au vin	36 Hash
30 Les Quenelles de volailles	36 Oeufs au miroir
Mrs 1 Les Cotelettes d'agneau a la maitre d'hotel	Pastry
Hot	4 ¹ / ₂ Beef
30 Les Poulets	1 Chicken
30 Les Grey hens	Housemaids
30 Le Servant	10 ¹ / ₂ Beef
Relèves	9 ¹ / ₂ Mutton
Le Mouton de Pommes	Kitchen
Les Canelons a la Chantilly	12 ¹ / ₂ Beef
Entrémets	8 ¹ / ₂ Mutton
Les Salades farcies	Hall
Les Artichauts	63 ¹ / ₂ Beef
Les Pommes de terres	52 ¹ / ₂ Mutton
Les Cotelettes de cerises	J. Wright
Les Rubans en feuilletage	1 Whiting
Les Gelées d'abricots	M ^r Porown
Poulet	36 Knuckle of Veal
22 Sir Loim of Beef	M ^r Holmes
1 Haunch of Venison	Farm 1 Chicken
2 ¹ / ₂ Liver & Bacon	His Majesty's Supper
36 Chine of Mutton	36 1 Chicken
Cold	
3 Pullets	
1 Rib of Lamb	
The 1 st Steward	
1 Shoulder of Lamb	
Farm Chicken	
36 Eggs & Bacon	

Thursday 20th August 1829 Friday 21st August
At Cumberland Lodge At Cumberland Lodge

At Port. 1 Chicken 3 Rumpsteaks Cook's Room. 1 H Chicken 8 H Beef Hall 22 H Beef 19 Mutton Stock 1 Lump of butter 1 Loaf	At Port. Soup 1 Chicken 3 Rumpsteaks Cook's Room 6 H Chump of veal Poacon Hall 14 H Veal 16 H Mutton Poacon Stock 1 Lump of butter 1 Loaf 6 lbs of Salmon 6 flounders.
---	---

Friday 21st August 1829
His Majesty's Dinner

Potages Aux Choux Aux Quenelles de Grouses Pommes 2 - au ris au consommé Poissons Relles 6 Le Turbot au gratin Solides 1 Sa Truittes et merlins Rélèves 3 Les Côtes de boeuf a la royal Chickens 2 Les Poulets aux choux fleurs Entrées 3 Les Boudins des ris de veau Chickens 2 Les Tricassée aux artichauts necks 10 H Les Tricassée au oseille Saus 1 Pullets 2 Les Escallopes de volailles aux truffes 3 Les Petits de laqueaux sautés 3 Les Piessteaks sautés a l'Italienne Rots Chickens 2 Les Poulets 3 Les Grey hens Turkey 1 Le Dindon Larding 1 Rélèves Le Soufflé d'anciens Les Tartefues a la bonne Entrémets Solides 12 Les Petits Homards de Brogue Les Haricots verts Les Concombres Les Gâteaux a la d'artois La Crème a la fleur d'orange Les Gâteaux Polonoise Bouffet 15 H Chump of mutton 5 H Leg of Lamb 1 Hunch of venison 1 lbs of Lamb Cold 3 Pulletts Pastry 1 Fish 4 H Veal & Poacon	The Lord Steward 6 H Loin of mutton 1 H Pullet 3 Cold meat Pages 1 Fish 3 H Piessteak Pudding 1 lbs of Lamb 2 H Rabbits Steward's Room 2 Fish 18 H Loin of veal 3 H Chump of veal stewed 3 H Chines of mutton 3 H Bouilli boeuf 3 H hash 5 Breast of veal Pie 8 H Mutton butlets 3 H Poacon Kitchen 8 H Veal Poacon 8 H Mutton Housemaids 7 H Veal Poacon 10 H Mutton Hall 53 H Veal Poacon 52 H Mutton J. Wright 1 Chicken W. Holmes 1 Chicken W. Brown 6 H Loin of mutton Keeper Page 9 H Loin of mutton
---	---

Friday 21st August 1829 Saturday 22nd August 1829
 Stock Stock

20 Beef
 72 Mutton
 6 Suet
 3 Poultry
 12 Butter
 100 Eggs
 7 Lard
 2 Soups
 1 Sandwich
 9 Milk
 9 Cream
 6 B. feet
 10 lbs of Salmon
 6 Soles
 20 flounders
 1 Lobster
 2 Pullets
 2 Chickens
 50 Lemons
 1 Pottle of mushrooms.

Count Munster

30 Soup
 30 Mutton Cutlets
 30 N Pullets

20¹/₂ Beef
 73¹/₂ Mutton
 20 Suet
 3 Poultry
 20 Butter
 200 Eggs
 7 Lard
 2 Soups
 1 Sandwich
 12 Milk
 9 Cream
 2 do able
 1 Pottle of mushrooms.

The La Steward

1 V. grouse
 5 Lamb Chops
 2 hashed venison
 3 Mutton Broth

W. Nash

Ham & Chicken

Saturday 22nd August 1829
 His Majesty's Dinner

Potages
 Crayfish 100 a la Bisque d'Orives
 aux Quenelles de la Reine
 a la Hollandaise
 Poissons
 4 Les Soles bouillies et limandes
 30 Les Perches a la Waterbury

Relèves
 3 Les Pate chaude d'habatis d'oe
 1 Les Casserole blanquette aux champ
 Entrées
 2 Les Eminces de mouton aux cornichons
 1 Les Cotelettes d'agneau aux concombres
 2 Les Poudins de grouse au vin de Bordeaux
 2 Les Chivandais a l'oseille

Chicken 2 Les Poulets aux Poix
 3 Les Pates aux herbes
 Prots

Chicken 2 Les Poulets
 2 Les Grouses
 Relèves

Les Meignets de Pommes
 Le Pate a la Creme

Entrémets
 Les Homards au gratin
 La Mousse Vegetable
 Les Pommes de terre
 La Soupe d'abricots
 Les Crevantilles en feuilletage
 La Gelée d'ananas

Pauffet
 20 Chine of mutton
 17¹/₂ Rich Bone of Beef
 2 Rabbits
 3 Pullets
 1 Rib of Lamb

Pages
 20 Sea of Lamb
 20 Hashed venison
 20 Soup
 20 Real & Bacon
 Steward's room

20 Soup
 12¹/₂ Rich Bone of Beef
 18¹/₂ Shoulder of mutton
 20 3¹/₂ of Lamb
 20 Hashed venison
 20 Beefsteaks
 4¹/₂ B¹/₂ Liver
 5 Loin of mutton
 20 Beef au miroir
 20 Cold meat

Pastry
 5 Shoulder of Lamb
 Housemaids

11¹/₂ Salt Beef
 9 Lamb
 11¹/₂ Salt Beef
 10¹/₂ Lamb
 Kitchen
 Hall

62¹/₂ Salt Beef
 52 Lamb
 Luncheon
 19¹/₂ Mutton for Chops
 W Holmes
 1 Chicken
 W Brown

2 Soles
 2 Soles
 J Wright

Saturday 22nd August 1829 Sunday 23rd August

At Cumberland Lodge

M^r Pount

Fish
11 Chick Bones of Beef
Suet Cuddens

Cook's room

7th Mutton
Hall

22th Salt Beef
17th Mutton

Stock

1 Lump of butter
1 Loaf
20th Lard
12 Suet

At Cumberland Lodge

M^r Pount

Fish
1 B^d Pullet
1 Tongue

Cook's room

1st Chicken
3rd Beef

Hall

22th Beef
17th Mutton

Stock

2 Lumps of butter
50 Eggs
1 Loaf

Sunday 23rd August 1829

His Majesty's Dinner

Potages

Pullet 1 La Coularde au ris
au Lievre au Sherry
30th La Printanière

Poissons

Carbot 1 Le Turbot et herlans
omeltr 8
soles 7 Les Soles a la M^{re} d'hotel
lobster 1

Rélevés

Pullet 2 Les Poulardes a la boémienne
36 Le Jambon a l'essence

Entrées

Pullet 1 Les Petits Pâtes de volailles
36 Le Sauté de Grouses au vin
Pain 36 Les Gricasses au macaroni
mech 9 Les Cotelettes de veau aux haricots
Pullet 1 Les Cassolettes de ris avec emincé
36 Les Escallopes de la Reine

Rots

Chicken 2 Les Poulets
ducks 2 Les Canards Sauvages

Rélevés

Les Praba
Les Meringues a la Chantilly

Entrémets

Les Homards au gratin
Les Spinards au jus
Les Navets glacés
Les Pastelletes de Pommes
Les Plumes du Prince
Les Crème d'abricots

Buffet

2th Sir Loim of Beef
8th Mutton
1 ribs of Lamb Cold
3 Pullet
1 ribs of Lamb

The L^d Steward

9th Mutton Soup
1st Chicken
36 Minced Beef
Pages

30 Soup
11th Beef
1 B^d Pullet
36 Hash

Steward's room

36 Sir Loim of Beef
9th Leg of mutton
1st Goose
2 Stewed Rabbits
36 Bouilli beef
36 hash
2th Breast of veal
36 Cold Meat

Pastry

5th Beef
1 Chicken Housemaids

11th Beef
9 Mutton Kitchen

12th Beef
8 Mutton Hall

5th Beef
53 Mutton M^r Holmes

1 Chicken M^r Brown
4th Mutton
2 Soles J. Wright

Sunday 23rd August 1829. Monday 24th August 1829

Stock

20¹/₂ Beef
7³/₄ Mutton
6 Suet
3 Potatoes
1¹/₄ Butter
150 Eggs
7 Groceries
2 Soup
1 Sandwich
1/2 Sack of flour
9 Milk
9 Cream
2 d^o dble
8 bunches of bresses

M^r Wardrope

30 Lamb chops
30 Soup
30 W^h duck
30 Roasted Chicken

20 Beef
7³/₄ Mutton
6 Suet
3 Potatoes
1¹/₄ Butter
150 Eggs
7 Groceries
2 Soup
1 Sandwich
9 Milk
9 Cream
70¹/₂ Bacon
51 Fat D^o
4¹/₂ Suet
1 Pullet
8 B^o of bresses

Sir W. Knighton

30 ft Chicken
30 Mutton Chops
30 Cold ribs of Lamb

Monday 24th August 1829

(43)

His Majesty's Dinner

Potages
aux Nouilles
à la Picaudaux
à la crème
Poissons
Pullets 1/2 La Truite à la Genevoise
soles 5 Les Filets de soles
Prelèves
Chicken 2 Les Pate de pigeons et lis de veau
out birds 3
Quarters 1 Le Quartier d'agneau aux epinards
Entrées
ribes 1 Les Cotelettes d'agneau panies
Pullets 2 Le Sauté de volailles aux champ^g
30 Les Filets de turbot à l'estragon
Pullet 1 La Blanquette de volailles aux truffes
Join 8 Les Escallopes de mouton à l'Italienne
out breads 3
Lardings 3 Les lis de veau piqués pûés de céleri
Rots
Chicken 2 Les Poulets
30 Les Grouse
30 Le Levraut
Prelèves
Le Soufflé au macarons
Les Ramequins au fromage
Entrées
Les Haricots verts
Les Gmelettes farcies
Les Pommes de terre frites
Les Cotelettes à la crème
Les Knatts en feuilletage
La gelée de nœveau
Puffet
15¹/₂ Loins of veal
30 Bacon
1 A Goose
17¹/₂ Chins of mutton
Cold
3 Pullets
1 ribs of Lamb
Pastry
4 Veal & Bacon

Pages
10¹/₂ Loins of veal
5¹/₂ Mutton Chops
2¹/₂ Swen & Bacon
The L^d Steward
8 A lb of mutton
1 A Grouse
5¹/₂ Lamb Chops
Stewards Room
15 Fillet of veal
13¹/₂ Quarter of Lamb
9¹/₂ Leg of mutton
30 Wash
30 Cold meat
30 Pies & Steaks Pudding
1 A hare
30 Chump of veal
Housemaids
9¹/₂ Veal Bacon
7¹/₂ Mutton Kitchen
10 Veal Bacon
7¹/₂ Mutton Hall
5¹/₂ Veal Bacon
12 Mutton
M^r Holmes
1 Chicken
J. Wright
1 Chicken
M^r Brown
1 Chicken
Keeper Page
7¹/₂ A lb of mutton

Monday 24th August 1829 Tuesday 25th August
 At Cumberland Lodge At Cumberland Lodge
 At Went. Equerries.

Soup
 1 Boiled Rabbit
 7¹/₂ Loin of mutton.
 Cook's room
 1 H.C. Heart
 7¹/₂ lb. Shoulder of mutton.
 Hall
 10¹/₂ Veal
 15¹/₂ Mutton
 6 Bacon
 Stock
 1 Lump of butter
 1 Loaf
 13¹/₂ Knuckle of veal.

2 H. Pullets.
 1 Ham.
 At Went.
 1 Fish
 5¹/₂ Shoulder of Lamb.
 Cook's room
 10 Salt Beef
 Hall
 10¹/₂ Salt Beef
 10¹/₂ Mutton.
 Stock.
 1 Lump of butter
 1 Loaf
 4 lbs of Salmon
 3. Flounders.

Tuesday 25th August 1829
 His Majesty's Dinner

Potages
 30¹/₂ aux Quenelles de lièvre
 Le Vermicel a la Windsor
 a la jardiniere
 Poissons
 Salmon 5
 turbot 1 Le Turbot grillé au vin de Champagne
 12 Les Tranches de Saumon et perles
 Lobster 1
 Rélèves
 30 Le Cuisseau de cerf a l'Allemande
 27 La Culotte de bœuf aux laitues
 Entrées
 30 Les Cotelettes d'agneau a la maitre d'hôtel
 30 La Maitre d'hôtel de Poulets ou d'anciennes
 3 Les Filets de volailles piqués aux poix
 5 Les Grenadins de veau a l'oiseille
 10¹/₂ La Chartreuse Blanquette aux concombres
 2 La Casserole au ris de veau de grouse
 2 Le Saute de volailles aux truffes
 2 Le Saute de grouses au vin
 30 Les Pates aux herbes
 30 Les Emmeles de volailles
 Rots
 2 Les Poulets
 30 Les Grouses
 1 Le Dindonneau
 30 Les Canetons
 Rélèves
 La Tourte a la Branchipane
 Les Dardes a la fleur d'oranges
 L'Ecuse Villagaise
 L'Auberger
 Contrémets
 Les Petits Poix
 2 La Salade de homards
 Les Crinoids au jus
 Les Artichauts
 La Belle de vin
 La Crème a la vanille
 La Tourte d'abricots
 Les Coglottes de framboises

Puffes
 17¹/₂ Chick Bone of Beef
 1 Haunch of Windsor
 10¹/₂ Leg of mutton.
 Cold
 3 Pullets
 The L^a Steward
 3¹/₂ Pigeons
 8¹/₂ Mutton
 30 Mince of Beef
 Parges
 1 Fish
 9¹/₂ Chick Bone of Beef
 5¹/₂ Loin of Lamb
 30 Hash
 Steward's room
 2 Fish
 30 Small round of Beef
 15¹/₂ Shins of mutton
 30 Stewed hare
 30 Beefsteak Pie
 2 H.C. Hearts
 30 B^a Veal
 30 Eggs & Bacon
 Pastry
 1 Fish
 5 Loin of Lamb
 Housemaids
 12¹/₂ Salt Beef
 10¹/₂ Lamb
 Kitchen
 10 Salt Beef
 12¹/₂ Lamb
 Hall
 53¹/₂ Salt Beef
 20¹/₂ Lamb
 Luncheon
 18 Mutton
 Lady Strathavon
 30 Mutton Soup
 30 V Grouse

Tuesday 25th August 1829. Wednesday 26th August 1829

Stock

W. Holmes

1 Chicken

W. Brown

2 Soles

J. Wright

2 Soles

Stock

20 Beef

73 Veal

6 Suet

3 Poultry

12 Butter

150 Eggs

7 Loaves

2 Soups

1 Sandwich

12 Milk

12 Cream

2 do able

10 lbs of Salmon

6 Soles

24 flounders

3 Lobsters

3 Pints of Oysters

4 Soles

50 Lemons

1 Bottle of mushrooms

20 Beef

72 Veal

6 Suet

3 Poultry

12 Butter

150 Eggs

7 Loaves

2 Soups

1 Sandwich

10 Milk

10 Cream

3 do able

2 Pullets

2 Chickens

8 Pounds of Cresses

1 Bottle of mushrooms

Wednesday 26th August 1829

His Majesty's Dinner

Potages

20th Lièvre au Sherry

A la Brunoise

A la Purée de navets

Poissons

turbot 1 Le Turbot

soles 4 Les Soles aux fines herbes

Réglées

20th La Culotte de bœuf aux laitues

20th Les Boulets a la financière

Entrées

20th Les Filets de volailles piqués

milk 9 Les Côtelettes de veau panées grillées

20th Les Côté de lapereaux au papin

Pullets 2 La Casserole au ris de mouton aux truffes

Parm 2 L'Emine de volailles a la reine

20th Les Sautés de grouses au vin

Prots

Chicken 2 Les Boulets

20th Les Grouses

20th Le Dindon

Réglées

Les Vapeaux a la Chantilly

Les Choux a l'abricots

Entrées

Lobsters 4 Les Homards au gratin

Les Couronniers farcies

Les Culs d'artichauts

La Gelée de vin

Les Pastilles a la crème

Les Colimaçons en feuilletage

Puffet

1 Haunch of venison

18th Chine of mutton

1 Cold Cold

3 Pullets

2 lbs of Lamb

The La Heronard

8 Mutton Soup

1 Chicken

20th Veal Cutlets

Pastry

4 Veal & Bacon

Paces

20th Chump of veal

Bacon

20th Lamb's fry

20th Soup

Herward's loom

10th Loin of veal

10th Chine of mutton

20th Cold meat

20th Head

20th Roasted venison

20th Pouletti bouilli

20th Liver & Bacon

20th Soup

Housemaids

20th Veal Bacon

20th Mutton

Kitchen

20th Veal Bacon

20th Mutton

Hall

20th Veal Bacon

20th Mutton

W. Holmes

1 Chicken

1 Chicken

J. Wright

20th Mutton

W. Brown

20th Mutton

Lady Strathavon

20th Mutton

W. Nash

20th Mutton

20th Mutton

20th Mutton

20th Mutton

20th Mutton

20th Mutton

20th Mutton

20th Mutton

Wednesday 20th August 1829 Thursday 21st August
 At Cumberland Lodge At Cumberland Lodge
 Equeries Equeries

2 Pullets
 1 Ribs of Lamb
 33 Mutton Chops
 33 Soup.

W. Dunt.
 6 Loin of mutton

Cook's Room.
 8¹/₂ Pate of veal.
 Bacon

Hall
 18 Veal
 19¹/₂ Mutton
 20 Bacon

Stock
 1 Lump of butter
 1 Loaf

2 Pullets
 1 Ribs of Lamb
 1 hash
 1 Pomme.
 W. Dunt.

1¹/₂ Chicken
 2¹/₂ Rumpsteaks
 Cook's Room

1¹/₂ Chicken
 hash.
 9¹/₂ Beef
 Hall

25¹/₂ Beef
 23 Mutton
 Stock

1 Lump of butter
 1 Loaf

Thursday 21st August 1829
 His Majesty's Dinner

Potages
 3¹/₂ tux Habatts d' Oie
 tux Choux
 Les Vermicel clair
 Poissons
 4¹/₂ Les Truite et merlans
 1¹/₂ Les Turbot ou la crème
 1¹/₂ Les Trévères
 1¹/₂ Les Selle de mouton envenimé
 3¹/₂ Les jambon roti au vin de madère
 Entrées

2 Les Cassolettes de ris avec emincé
 2 Les Poultions de lapreaux
 2 Les Poulardes au consommé
 1¹/₂ Les Pâté de Quenelles de grouse
 3 Les Cassolettes de ris de veau framés
 3 Les Cassolettes purées de volailles
 Rots

2 Les Poulets
 5 Les Grouses
 Rélèves
 1¹/₂ Les Soufflé aux cerises
 Les Pommes au ris
 Entrémets
 1¹/₂ Les Oufs au aurore
 Les Glanars au jus
 5 Les brevettes
 1¹/₂ Les crème au caramel
 Les Gourte d'abricots
 Les Knatts en feuilletage
 Buffet

22¹/₂ Les Loin of Beef
 9¹/₂ Nk of mutton
 1 Ribs of Lamb
 Cold

1 Quarter of Lamb
 3 Pullets
 1 Ribs of Lamb.
 The La Stewart

1¹/₂ Grouse
 1 Chicken
 7¹/₂ Mutton Soup

11¹/₂ Beef
 1 Beef Pullet
 3 Rigons (Pie)
 Howard's Room

25¹/₂ Beef
 2 Beef Pullets
 1 Haunch of venison
 2 Beefsteaks
 2 Beef rabbits
 1¹/₂ Hare

5 Stewed Veal & Peas
 2 Pullocks Kidnies fried
 13¹/₂ Beef of Lamb
 12 Oufs au beurre noir
 Pastry

6¹/₂ Beef
 1 Chicken
 Housemaids

13¹/₂ Beef
 8 Mutton
 Kitchen

11¹/₂ Beef
 10¹/₂ Mutton
 Hall

6¹/₂ Beef
 5¹/₂ Mutton
 W. Holmes

1 Chicken
 W. Brown

5¹/₂ Nk of mutton
 J. Wright

2 Soles
 Sir W. Knighton

1 Pullet
 W. Cartwright
 1 Ham & Pullet

Thursday 27th August 1829 Friday 28th August
 Stock Stock

20 Beef
 72 Veal
 6 Suet
 3 Poultry
 16 Butter
 150 Eggs
 7 Loaves
 2 Soups
 1 Sandwich
 1/2 Sack of flour
 8 Bunches of Cresses
 1 Bottle of mushrooms
 9 Milk
 10 Cream
 50¹/₂ Port Bacon
 70 Lean D^o
 52¹/₂ Lard

20 Beef
 73 Veal
 6 Suet
 3 Poultry
 7 Loaves
 2 Soups
 1 Sandwich
 13 Milk
 14 Cream
 3 do dble
 4 D^o of Yeast
 10 lbs of Salmon
 20 flounders
 8 Do of Cresses
 50 Lemons
 1 Bottle of mushrooms
 10¹/₂ Port Bacon

Wagoners

42 Meat
 9¹/₂ Meat
 W Holmes

1 Chickens
 1 Chicken
 Jane Wright

2 Soles
 Mr Proton

Keeper Page

7¹/₂ Mutton

Friday 28th August 1829
 His Majesty's Dinner

Potages

Le Vermicelli à la Windsor
 2¹/₂ A la Tête de veau
 1¹/₂ A la Oignon

Poissons

1 Le Turbot et soles
 1 Le Saumon grillé à la Capres
 1 Soles

Rélevés

2 Les Poulardes aux truffes
 1¹/₂ Le Culotte de bœuf en Chartreuse
 1¹/₂ Le Cuisseau de bœuf à l'Allemande
 2 Les Poulardes Poêlées aux choux-fleurs

Entrées

1 Les Cotelettes d'agneau aux concombres
 1¹/₂ Le Casserole aux ris garnis
 1¹/₂ Les Escallopes de lapereaux aux champ^{ignons}
 1¹/₂ Le Pâté de lièvre au gratin
 1¹/₂ Les Croustades emplies de volaille
 1¹/₂ Le Poultou de Soles à la hachée
 2 La Tricassée de poullets aux artichauts
 1¹/₂ Les quenelles de grouses au vin
 1¹/₂ Les Filets de volailles piqués aux poires

Rôti

2 Les Poullets
 1¹/₂ Les Canards Sauvages
 1¹/₂ Les Grouses
 1¹/₂ Le Lièvre

Rélevés

Les Pommes au beurre
 Les Gâteaux au fromage
 1¹/₂ Cigouilles
 1 Auberge

Entrée

3 Les Homards
 Les Haricots verts
 Les Sautées farcies
 La Gelée de nœud
 La Crème à l'Anglaise
 Les Pâtisseries de Pêche
 La Tourte de cerises
 1

Puffet.

1¹/₂ Bouchon de venison
 20 Loin of Veal
 10¹/₂ Mutton
 Cold

3 Pullets
 1¹/₂ lbs of Lamb
 16 Pochet of veal for Galantine
 1¹/₂ Stewards Luncheon

8¹/₂ Mutton Soup
 1¹/₂ Chicken
 2 B^o rabbits
 7¹/₂ Mutton cutlets

Pages

1 Fish
 1¹/₂ lbs of Lamb
 1¹/₂ B^o rabbit
 1¹/₂ Hashed venison
 Stewards Room

2 Dishes
 1¹/₂ Fillet of veal
 1¹/₂ Bouchon of venison
 1¹/₂ Chumps of veal stewed
 1¹/₂ Bœuf à la mode
 1¹/₂ Loin of mutton Haricot
 1¹/₂ B^o veal
 1¹/₂ Cold meat

Pastry

1 Fish
 1¹/₂ Mutton & Bacon
 Housemaids

9¹/₂ Mutton Bacon
 8¹/₂ Mutton
 Kitchen

6¹/₂ Mutton Bacon
 9¹/₂ Mutton
 Hall

52¹/₂ Mutton Bacon
 52¹/₂ Mutton

Friday 28th August
 St. Cumberland Lodge
 Equeries

1 Pullet
 1 Sk of Lamb
 Cook's room
 8^{oz} Mutton
 Hall
 1^{oz} 1/2 Beef
 20^{oz} Mutton
 36 Pigeons
 Stock
 1 Lump of butter
 1 Loaf

Saturday 29th Aug
 St. Cumberland Lodge
 Equeries

2 Pullet
 1 Ham
 1 Tongue
 Cook's room
 7^{oz} Salt Beef
 Hall
 20^{oz} Beef
 20^{oz} Mutton
 Stock
 12^{oz} Suet
 50 Eggs
 14^{oz} Meat
 2 Fowls
 3 Lbs of butter
 1 Loaf
 4 Lbs of Salmon
 2 Soles

Saturday 29th August 1829
 His Majesty's Dinner

Potages	Prots
8 ^{oz} ris au Consommé	Chicken 2 Les Poulets
8 ^{oz} tux Quenelles de grouses	2 Les grouses
8 ^{oz} la Garbousse	goose 1 L ^e Pie
8 ^{oz} la Disque d'homards	8 ^{oz} Le Sievre
Poissons	Relèves
8 ^{oz} la Guitte au naturel	1 ^e Auberge
lobster 1 ^e Le Porchet 1 ^e hachée	1 ^e Eglis
soles 2 Les Soles a l'estragon	La Ruine
Whiting 1 ^e Les Merlans et Herlans fils	La Ruine des Settey
smelt 1 ^e 1/2	Entrémets
Relèves	2 ^e La Salade de volailles
Leg 0 ^{oz} Le Ligot d'agneau puce de navets	2 ^e La Salade de homards
Puffets 2 ^e Les Boulangers a la financière	La Macaroni
ragout 2 ^e Les Boulangers aux truffes l'au vin	Le Sauté de truffes a l'Italien
8 ^{oz} Le Cuisseau de cerf a l'Allemande	Les Petits Pots de grouses
Entrées	Les Omelettes fancies
8 ^{oz} Le Pige chaud d'habas d'Or	Les Savets glacés
Pullet 1 ^e La Chartreuse Blanquette aux concombres	Les Trichants a l'Italien
8 ^{oz} La Casserole au ris avec turbot	Les Pommes de terre
8 ^{oz} La Croustade en pain puce de celeri	Les Epinards au jus
8 ^{oz} Les ris de veau a la puce de grouse	La Liqueur de vin
8 ^{oz} Le Picandeau a l'oseille	La Liqueur d'ananas
8 ^{oz} Les Cailles braizés aux laitues	La Crème au chocolat
8 ^{oz} Le Sauté de volailles aux truffes	La Crème de framboises
8 ^{oz} La Muzette d'agneau pique	Le Blanc de fruits
Chicken 2 ^e Les Poulets poellés aux hûtres	Les Colimacons de framboises
Oysters 2 ^e Les Canetons braizés a la jardinière	
ducks 2 ^e Le jambon au Madère	
8 ^{oz} Les Pâtés de mouton au jus	
8 ^{oz} Les Cotelettes d'agneau puce grillées	
Pullet 1 ^e Les Escallopes de volailles aux champignons	
8 ^{oz} Les Poulets decoupés aux poires	
8 ^{oz} Le Gâteau de Poulets aux oeufs	
8 ^{oz} Les Miroton de boeuf	
8 ^{oz} Les Pâtés de volailles a l'Italien	
soles 3 ^e Les Pilots de soles Sauce Capres	

Puffet
 10 Rich Pone of Beef
 1 Haunch of Venison
 1 Larders fry
 15 Cheese of mutton
 Cold
 3 Pullet
 2 Lobster

Saturday 29th August 1829

Family Dinners

The Lord Steward	Stock
8 ¹ / ₂ Mutton Soup	20 Beef
1 ¹ / ₂ Duck	103 ¹ / ₂ Veal
4 ¹ / ₂ Lamb Chops	37 Suet
1 ¹ / ₂ Pullet	6 Potatoes
Pages	24 Butter
8 ¹ / ₂ Soup	200 Eggs
13 Chine of mutton	8 Leaves
1 ¹ / ₂ Liver & Bacon	3 Soups
8 ¹ / ₂ Boiled veal	1 Sandwich
Stewards Room	2 Sacks of flour
11 ¹ / ₂ Quarter of Lamb	13 Milk
14 Chick Bone of Poultry	15 Cream
16 ¹ / ₂ Chine of mutton	2 d ^o dble
8 ¹ / ₂ Poultry	4 Pullets
3 ¹ / ₂ Liver & Bacon	8 Potatoes
6 Potatoes of veal	1 Bottle of Mushrooms
8 ¹ / ₂ Suet Pudding	Luncheon
1 ¹ / ₂ Hare	7 ¹ / ₂ Mutton
8 ¹ / ₂ Beef au beurre noir	Lady Strathavon
Pastry	1 ¹ / ₂ Chicken
5 ¹ / ₂ Loins of Lamb	2 Cups of Grouse
Housemaids	Pan
11 ¹ / ₂ Salt Beef	23 ¹ / ₂ Beef
9 ¹ / ₂ Lamb	23 ¹ / ₂ Lamb
Kitchen	Waggoners
11 ¹ / ₂ Salt Beef	9 ¹ / ₂ Meat
11 Lamb	
Hall	
62 ¹ / ₂ Salt Beef	
57 ¹ / ₂ Lamb	
Mr Holmes	
1 Chicken	
J. Wright	
1 Chicken	
Mr Pown	
5 ¹ / ₂ Mutton	

Sunday 30th August 1829

His Majestys Dinner

Potages	Entrémets
A la Reine	Les Sautées forcées
3 ¹ / ₂ tux Rabatis d' Oie	Les Celeri en cardons
A la Printanière	Les Concombres forcés
Poissons	Les Oufs au Oseille
4 ¹ / ₂ Les Truite a la Genevoise	Les Moulin d' Eau
1 ¹ / ₂ Les Saumon bouilli	Les Temples
5 ¹ / ₂ Les Congouilles et chervans frits	Les Fontaines
Relèves	Les Fontaines
8 ¹ / ₂ Les Ligot de sept heures	Les Côte de Sanglier
8 ¹ / ₂ Les Jambon aux épinards	Les Salade des herbes
1 ¹ / ₂ Les Dindons a la Chipolata	Les Gelée au moraschino
2 ¹ / ₂ Les Coulardes poêlées aux nouilles	Les Crème a la vanille
Entrées	Pouffes
3 ¹ / ₂ Les Pates aux huitres	22 ¹ / ₂ Sir Loins of Beef
8 ¹ / ₂ Les broquettes en poires a l'ail	3 ¹ / ₂ Haunch of venison
8 ¹ / ₂ Les Filets de lapreaux a la maréchale	12 ¹ / ₂ Gore Quarter of Lamb
8 ¹ / ₂ Les Escallopes de volailles aux haricots	7 ¹ / ₂ Mutton
8 ¹ / ₂ Les Patis chauds de levrauts	Cold
2 ¹ / ₂ Les Casserole ou ris blanc aux truffes	4 ¹ / ₂ Pullets
8 ¹ / ₂ Les Gimballés roulés a la Napolitaine	1 ¹ / ₂ Ribs of Lamb
1 ¹ / ₂ Les Chartreuse blanchette aux pois	1 ¹ / ₂ Stewards Lunch
2 ¹ / ₂ Les Canards découverts aux navets	9 ¹ / ₂ Mutton Soup
8 ¹ / ₂ Les Sautés de volailles aux concombres	2 ¹ / ₂ Pullets
2 ¹ / ₂ Les Tricassées de poullets a la chevalière	2 ¹ / ₂ Veal bullets
3 ¹ / ₂ Les Filets piqués a la Concombres	8 ¹ / ₂ Stewed Beef's steaks
Rots	Pages
2 ¹ / ₂ Les Poullets	1 ¹ / ₂ Ribs of Lamb
8 ¹ / ₂ Les Levrauts	1 ¹ / ₂ Chicken
8 ¹ / ₂ Les Grouses	1 ¹ / ₂ Duck
8 ¹ / ₂ L' Oie	8 ¹ / ₂ hash & Soup
Relèves	14 ¹ / ₂ Beef
Les Gateaux a la Chantilly	Pastry
Les Blancs de dauides	5 ¹ / ₂ Beef
Les Boulets a la melle	1 ¹ / ₂ Chicken
Les Pommes au ris	Housemaids
	13 ¹ / ₂ Beef
	8 ¹ / ₂ Mutton

Sunday 30th August 1829

Family Dinner

Steward's Room

2¹/₂ Beef
2 Potatoes
1 Ham & Spinage
1 Roast Goose
8¹/₂ Nk of mutton
3¹/₂ Poullie beef
3¹/₂ Hashed venison
10¹/₂ Leg of mutton
13¹/₂ Quarter of Lamb
30¹/₂ Hash

Kitchen

11¹/₂ Beef
12¹/₂ Mutton

Hall

52¹/₂ Beef
63¹/₂ Mutton

W Holmes

Paras Chicken

2 Soles
J Wright

W Brown

1 Chicken

Stoko

2¹/₂ Beef
8¹/₂ Veal
11¹/₂ Suet
6 Potatoes
18 Butter
250 Eggs
12 Beef
2 Bottles of mushrooms

8 Loaves

2 Soups

1 Sandwich

16 Milk

15 Cream

4 do able

4 Pullets

Paras

3¹/₂ Beef
10 Mutton

Waggoners

7¹/₂ Beef

W Cartwright

2¹/₂ Soup
3¹/₂ Chicken
2¹/₂ Mutton Chops

At Cumberland Lodge

Equerries

1 Pullet
1 Rib of Lamb

W Parent

Soup

1 Minced Chicken

9¹/₂ Beef

Cook's Room

1 Chicken

10¹/₂ Beef

Hall

2¹/₂ Beef

15¹/₂ Mutton

Stoko

1 Sp of butter

1 Loaf

Monday 31st August 1829

His Majesty's Dinner

Potages

3¹/₂ A la Poque d'homards
3¹/₂ A la Poque de pourceaux
7¹/₂ Le Vermicel et farce de veau

Poissons

4¹/₂ La Truite et soles
4¹/₂ Les Enguilles panées grillées

Relèves

2¹/₂ Les Poulets aux huîtres
3¹/₂ Le gigot de sept heures

Entrées

3¹/₂ L'Emince de mouton aux champignons
3¹/₂ Les Chicanesaux a l'oseille

2¹/₂ Les Casseroles aux ris hinc de volailles
2¹/₂ Le Pate de beefsteaks a l'anglaise

2¹/₂ Les Escallopes de volailles
1¹/₂ Le Turbot a la provençale

Rols

2¹/₂ Les Poulets
2¹/₂ Les Canards Sauvages
3¹/₂ Le log de bryere

Relèves

Les Pommes a la Portugaise
Le Souffle au fromage

Entrées

Les Haricots verts
1¹/₂ Les Homards de Pognon
Les Epinards au jus
Les Tartellettes de cerises
La gelée de noyau
La Pate d'abricots

Pouffet

16 Sir Loim of Beef

16 Chine of mutton

30 Hashed venison

Colas

3 Pullets
1 Rib of Lamb

Pastry

4¹/₂ Veal
Pouffet

The Lord Stewards

9¹/₂ Mutton Soup
1¹/₂ Pullet
9¹/₂ Veal Cutlets
30¹/₂ hash

Pages

3¹/₂ Chump of veal
4¹/₂ Loim of mutton
3¹/₂ Soup

Steward's Room

16¹/₂ Veal
14¹/₂ Nk of mutton

3¹/₂ Beefsteak Pudding
3¹/₂ Veal Cutlets

3¹/₂ Hash
10¹/₂ Quarter of Lamb
3¹/₂ Hashed venison

4¹/₂ Loim of Lamb

3¹/₂ Omelette

Housemaids

10¹/₂ Veal
Pouffet

7¹/₂ Mutton

Kitchen

10¹/₂ Veal Pouffet

7¹/₂ Mutton

Hall

52¹/₂ Veal Pouffet

57¹/₂ Mutton

W Holmes

1 Chicken

W Brown

4¹/₂ Nk of mutton

Wright

8¹/₂ Nk of mutton

Monday 31st Aug 1829

Family Dinners

Stock
20 $\frac{1}{2}$ Beef
73 $\frac{1}{2}$ Veal
4 Poultry
15 Butter
150 Eggs
7 Lobsters
2 Soups
1 Sandwich
Butter
Eggs
52 $\frac{1}{2}$ Port Wine
75 $\frac{1}{2}$ Lemon
5 $\frac{1}{2}$ Soda
9 Milk
9 Cream
Count. Munster
10 Soup
1 $\frac{1}{2}$ Chicken
10 Mutton Chops
Sir W. Knighton
10 Soup
1 $\frac{1}{2}$ Chicken
1 Grouse
The Bishop of Chichester
1 Ham
1 Chicken

At Cumberland Lodge
Esqueries.

1 Pullet
1 Ham

At Port.

30 Soup
30 hash Beef
7 $\frac{1}{2}$ Loim of Veal.

Cook's room

2 C. Head
Pacorn

Hall

1 $\frac{1}{2}$ Veal
1 $\frac{1}{2}$ Mutton
30 Pacorn

Stock

1 Lump of butter
1 Loaf

Tuesday 1st September 1829

(51)

His Majesty's Dinner

Potages
A la Bisque de homards
Au consommé au croûtes
A la Breauveaux
Poissons
30 Le Turbot bouilli et Simandres
30 Les Branches de Saumon
Rélèves
30 La Casserole au ris a la tortoise
Ribs 20 Les Côtes de boeuf a la royal
Entrées
Pullets 2 Les Filets de volailles aux truffes
30 Les Cardoux aux choux
30 Les Filets de volailles piqués
30 Le Pilet de boeuf sauté a l'écossaise
Rots
Chicken 2 Les Boulets
30 Les Cardoux
30 Les Canetons Rélève
Les Pommes a la Portugaise
Entremets
Les Artichauts a l'Italienne
Les Concombres farcis
Les Hêles de veau
Les Parfettes de carottes
Buffet
14 $\frac{1}{2}$ Chick Bone of Beef
9 $\frac{1}{2}$ Leg of mutton 2 $\frac{1}{2}$ Liver & Bacon
1 $\frac{1}{2}$ Veal of Lamb Cold
3 Pullets
1 Rib of Lamb
10 $\frac{1}{2}$ Beef for Potting
14 $\frac{1}{2}$ Veal D^o D^o
6 Lobsters D^o D^o
Assiette Volante
Ribs 3 Les Petits Pôtes aux hûîtres
Pastry
1 Fish
14 $\frac{1}{2}$ Loim of Lamb

The Lord Steward

1 Rst Bird
1 Roiled Chicken
4 $\frac{1}{2}$ Loim of Lamb
8 $\frac{1}{2}$ Mutton Soup
Lady Strathavon

1 $\frac{1}{2}$ Bird
1 Cup of Grouse
30 Mutton Soup

Pages

1 Fish
15 $\frac{1}{2}$ Chick Bone of Beef
2 Liver & Bacon
1 $\frac{1}{2}$ Rabbit

Steward's room

47 $\frac{1}{2}$ Round of Beef
2 Fish
15 Chine of mutton
30 Bouilli boeuf
8 $\frac{1}{2}$ Mutton
30 hash
1 Lamb's fry
6 $\frac{1}{2}$ Breast of veal
30 Oeufs au beurre noir
30 Cold Meat

Housemaids

12 $\frac{1}{2}$ Salt Beef
9 $\frac{1}{2}$ Lamb

Kitchen

11 $\frac{1}{2}$ Salt Beef
9 $\frac{1}{2}$ Lamb

Hall

63 Salt Beef
52 $\frac{1}{2}$ Lamb

At Holmes

1 Chicken

J. Wright

1 Chicken

Tuesday 1st September

Family Dinners at Cumberland Lodge

M^r Brown

2 Soles

Stock

10¹/₂ Beef

7³/₄ Veal

7 Suet

3 Fowls

1¹/₂ Poultry

1⁵⁰/₁₀₀ Eggs

7 Lobes

2 Soups

1 Sandwich

9¹/₂ Mutton

9 Cream

2 do dble

1 Bottle of Mushrooms

9 Flounders

1¹/₂ lbs of Salmon

1¹/₂ Soles

8 Whittings

8 Pouches of Cresses

50 Lemons

M^r Cartwright

10 Soup

1¹/₂ Chicken

2¹/₂ Veal cutlets

Sir W. Freemantle

2 Plates of Sandwiches

Marchioness of Conyngham

1¹/₂ Poultry

1¹/₂ Chicken

Equeries

1 Pullet

1 ham

M^r Drent

Flounders - 3 Fish

1¹/₂ of Lamb

Cook's room

3 flounders

10 Salt Beef

Hall

2¹/₂ Salt Beef

1¹/₂ Mutton

Stock

1 Lump of butter

1 Loaf

Wednesday 2nd September 1829

His Majesty's Dinner

Potages

Pullet 1 La Poularde au ris

aux concombres

aux Apprets

Poissons

doré 1 Le F. Pierre au vin

Whittings 5 Les Merlans aux fines herbes

50 Les Turbot a la crème

Relèves

50 Les botelettes d'agneau panées grillées

Chicken 2¹/₂ Le Pâte de Poutets aux ris

Throat 2¹/₂ Entrées

lits 1 Les botelettes d'agneau panées

Pullets 2 L'Emineé a la Reine

meat 8¹/₂ Le Haricot de mouton aux navets

30 La Purée de Perdreaux avec bouches

Rots

Chicken 2 Les Poulets

20 Les Perdreaux

20 Les Grouses

Relèves

La Bouillie

Entrémets

brayfish 50 Les Crivices au madère

Les Spinards

La Crème aux cerises

La Tourte de Pommes

Puffet

1¹/₂ Fillet of veal

1¹/₂ Chine of mutton

1 ribs of Lamb

1 Lamb's fry Cold

3 Pullets

1 ribs of Lamb

The Lth Steward

1¹/₂ Chicken

1¹/₂ Pigeon

2 Lumpsteaks

8¹/₂ Mutton Soup

Lady Strathavon

1¹/₂ Chicken

1 cup of Grouse

Pages

9¹/₂ Leg of mutton

26 Soup

26 Veal & ham

26 hash

Steward's room

17¹/₂ Loins of veal

26 Stewards Chump of veal

1 C. Head

26 Soup

26 Rth veal

26 Cold meat

10¹/₂ Leg of mutton

11¹/₂ Quarter of Lamb

26 hash

26 Macaroni

Pastrey

5¹/₂ of mutton

Housemaids

5¹/₂ Veal Bacon

6¹/₂ Mutton

Kitchen

10¹/₂ Veal Bacon

7¹/₂ Mutton

Hall

50¹/₂ Veal Bacon

50 Mutton

J. Wright

2 Soles

M^r Brown

6¹/₂ kinds of veal

M^r Holmes

1 Chicken

Wednesday 2nd September

Stock

At Cumberland Lodge

W. Porent.

10¹/₂ Beef
7³/₄ Veal
6 Suet
3 Fowls
1¹/₂ Butter
100 Eggs
7 Loaves
2 Soups
1 Sandwich
9 Milk
9 Cream
1¹/₂ Sack of flour
56¹/₂ Fat Bacon
7⁵/₈ Lean D
8 Bunches of Cresses
2 Bottles of mushrooms.

Sir H. Galford

1 Plate of Sandwiches

At Seagur

1 Pullet

At Titon

1 Cold Chicken

1 Tongue

Soup

7¹/₂ Loins of mutton

1 Roasted rabbit

Cook's room

10¹/₂ Leg of mutton

Hall

16¹/₂ Veal

22¹/₂ Bacon

15 Mutton

Stock

1 Lump of butter

1 Loaf

Thursday 3rd Sept^r 1829

(53)

Stock

At Cumberland Lodge

W. Porent.

20¹/₂ Beef

7²/₄ Veal

6¹/₂ Suet

3 Fowls

1¹/₂ Butter

150 Eggs

7 Loaves

2 Soups

1 Sandwich

9 Milk

9 Cream

2¹/₂ Sack of flour

8 Bunches of Cresses

50 Lemons

2 Bottles of mushrooms

4 Pullets / Parms.

1 Chicken

5¹/₂ Rumpsteaks

10¹/₂ Soup

Cook's room

1¹/₂ Chicken

9¹/₂ Beef

Hall

21¹/₂ Beef

16¹/₂ Mutton

Stock

2 Lumps of butter

1 Loaf

21¹/₂ Knuckle of veal

2 Fowls

5 C. Pies

Thursday 3rd Sept 1829

His Majesty's Dinner

The Lord Steward's Luncch

Potages
A la Paulbouche
Les Quenelles de perdreaux
Le Macaroni clair

Poissons
Les Truites a la Genevoise
Les Soles frites et bouillies

Relèves
Les Cotelettes de mouton a la saubise
Les Poulets poêlés aux nouilles

Entrées
Les Fricassées aux champignons
Les Roudins de grouses au vin
Les Escallopes de lapreaux
Les Pâtes de mouton au jus

Rots
Les Poulets
Les baillies

Relève
Les Pommes au beurre

Entrémets
La crème au caramel
Les Tartelletes d'abricots
Les Pommes de terre frites
Les Navets glacés

Pouffet
Sir Loin of Beef
Nk of mutton
Ribs of Lamb

Assiette Volante
Les Broquettes a la d'artois

Pages
Nk of mutton
Nk of mutton
Nk of mutton
Nk of mutton

8th Mutton Soup

2nd Nk of mutton

1st Porcicle Chicken

3rd Mince Beef

3rd Cups of grapes

Steward's Room

22nd Beef

8th Nk of mutton

1st Nk of mutton

3rd Bouilli boeuf

10th 2nd of Lamb

2nd Liver & Bacon

3rd Soup

3rd Legs of rabbits / Pie

3rd Cups a la tripe

4th Beef

1st Chicken

12th Beef

9th Mutton

12th Beef

9th Mutton

62nd Beef

53rd Mutton

1st Chicken

1st Chicken

1st Chicken

1st Chicken

1st Chicken

1st Chicken

1st Chicken

1st Chicken

1st Chicken

1st Chicken

1st Chicken

1st Chicken

1st Chicken

1st Chicken

1st Chicken

1st Chicken

1st Chicken

1st Chicken

1st Chicken

1st Chicken

Friday 4th Sept 1829

His Majesty's Dinner

Potages

A la Tortue
Aux Concombres
Les Quenelles de grouses

Le Macaroni a la du Pough

Poissons

1st Le S Pierre au vin de Champagne

3rd Le Turbot bouilli garni des homards au gratin

4th La Truite avec perloins

12th Les Prochets a l'Italienne

Relèves

Le Cuisseau de venaison a l'Allemande

18th Les Côtes de boeuf a la royal

3rd Le Pate de perdreaux au gratin

2nd La Chantreuse, Blanquette aux concombres

16th Entrées

1st Les Cotelettes d'agneau panées

2nd Les Grlets de volailles a la marichal

2nd Le Sauté de volailles aux truffes

2nd Les Grlets de canards nouveaux

3rd Les Perdreaux braisés aux choux

2nd Les Poulardes poêlées aux huitres

2nd Les Dindons entières de broches

3rd Le jambon roti au madere

10th Les Penadins de veau aux epinards

4th Les Fricassées a la Chevaliere

2nd Les Cervelles de veau a l'estragon

18th Les Pieds d'agneau a la poquette

3rd Les Pâtes a la huitre

3rd Les Pâtes de perdreaux a l'Italienne

3rd Les Cœurs pochez purifiés de gibier

3rd Les Roudins de grouses au vin

Pouffet

16th Loin of veal

1st Haunch of venison

15th Chine of mutton

4th Pullets

2nd Ribs of Lamb

2nd Ribs of Lamb

2nd Ribs of Lamb

2nd Ribs of Lamb

2nd Ribs of Lamb

2nd Ribs of Lamb

2nd Ribs of Lamb

Entrémets

Les Pommes de terre a la M^{re} d'hotel

Les Haricots verts

Les Epinards au jus

Les Sautures farcies

Le Sauté de truffes

3rd Les Petits Pôts de grouses

Les Maisonaises de Poulets / 2nd Chicken

Le Salami de perdreaux

La Gelée de noyau

La Crème d'abricots

Les Gateaux a la d'artois

Les Tourtes de Pêches

Le Pâté de Perdreaux

Les Terrines de grouses

Le Soufflé d'ananas

Le Soufflé au fromage

Rots

2nd Les Poulets

3rd Les baillies

3rd Les grouses

3rd Les Perdreaux

Relèves

Le Chateau rustique

Le Fort

L'Eglise

La Porte de ville

The Lord Steward's Luncheon

8th Mutton Soup

1st Pullets

2nd Nk of mutton

1st Ribs of Lamb

Pages

3rd Nk of venison

3rd Nk of mutton

6th Nk of mutton

1st Fish

Luncheons

18th Nk of mutton

18th Nk of mutton

18th Nk of mutton

18th Nk of mutton

18th Nk of mutton

18th Nk of mutton

18th Nk of mutton

Friday 4th September 1829

Family Dinners

Steward's Room

14 Fillet of veal
15¹/₂ Chine of mutton
11 Quarter of Lamb
1¹/₂ Nk of venison
36 Rumpsteak Pie
38 Roild veal
36 Oeufs au miroir
8¹/₂ Loim of mutton
2 Fish
36 Cold meat

Housemaids

9 Keal Bacon

6¹/₂ Mutton

Kitchen

8 Keal Bacon

6¹/₂ Mutton

Hall

52¹/₂ Keal Bacon

51¹/₂ Mutton

W Holmes

1 Chicken

W Tweedy

1 Chicken

W Brown

2 Soles

J Wright

2 Soles

Keeper Page

7¹/₂ Nk of mutton

Stocks

33 Beef
122¹/₂ Keal
11 Suet
8 Potatoes
20 Butter
200 Eggs
65¹/₂ Lard
16 lbs of Salmon
11 Whilings
12 Bognor Lobsters
8 Loaves
3 Soups
1 Sandwich
15 Milk
16 Cream
4 d^r able
4 Sweet breads
14 flounders
1 Bottle of mushrooms
18 b. feet

Equerries

3 Pullets

1 lbs of Lamb

W Present

soles 2 Fish

7¹/₂ Nk of mutton

Steward's Room

4 Whilings

1 Ham

9¹/₂ Fillet of veal

10¹/₂ Leg of mutton

36 Meat Cutlets

Supper

5 Mutton chops

2¹/₂ rabbits

Cook's Room

8¹/₂ Forecast of veal

Bacon

Hall

24¹/₂ Keal

38 Bacon

21 Mutton

Stock

1 Loaf

3 Lumps of butter

50 Eggs

Saturday 5th September 1829

55

His Majesty's Dinner

Potages

A la Tortue

Au Vermicelli

A la Printaniere

A la Purée de Perdreaux

Poissons

1 Le Turbot grillé au vin

2 Le Saumon bouilli et epierons

18 Les Soles a l'estragon

4 Les Merlans frits

6 Relèves

2 La Culotte de boeuf aux choux

36 Le Jambon aux epinards

36 La Casserole au ris de turbot

36 Le Pâté de quenelles de grouse

Entrées

36 Les Marinades de crevettes a l'ancienne

3 Les broquettes de ris de veau a l'ail

9 Les Pâtés de veau a l'italienne

8 Les Pâtés de mouton au jus

2 Les Poulardes aux truffes

2 Les Dindons poêlés aux huîtres

2¹/₂ Le Pilet de boeuf piqués

1 Les Poulets braisés a la financière

2 Les Cotelettes de mouton a la saubise

13¹/₂ Les Tendons de veau aux epinards

2 La Tricassée de Poulets aux champi

3 Les Ris de veau piqués purée de celeri

3 Les Pilets de volailles piqués aux poix

36 Le Sauté de perdreaux aux truffes

2 Le Sauté de volailles aux concombres

2 La Polanquette de volailles aux champi

Poulet

19 A la Omelette de veau

15 Quarter of Lamb

1 Haunch of venison

36 Leg of mutton

Cold

6 Pullets

1 lbs of Lamb

Rots

36 Les Coss de Bruyere

Chicken 2 Les Poulets

W ducks 2 Les Canards Sauvages

36 Les Perdreaux

Ponts

Les Pêches de sanglier

Les Pains au beurre

La Tourte a la franchipane

Le Soufflé de moqueau

Pilées

Le Chateau fort

La ruine

L'Eglise d'Anglois

La Maison de Roisance

Entrémets

La Salade de homards

La Galantine de Levrauts

Les Petits Pots de Perdreaux

Les Huitres au gratin

Le Celeri a la moelle

Les Concombres farcis

Les Artichauts aux f^r herbes

La Moelle vegetable

La Gelée d'ananas

La Crème a la vanille

Le Blanc de fruits

Les Coquilles d'abricots

Les Corvies au madere

Les Homards de Bognor

La Gelée de vin

La Crème de framboises

The King's Luncheon

Chicken 2 Les Poulets totis

36 Les Perdreaux

Chicken 2 Les Poulets grillés

36 Les Pies a la

mech 17 Les Cotelettes de mouton

36 La Polanquette de volailles

Chicken 2 La Tricassée de Poulets

Loim 8¹/₂ L'Emincé de mouton

Soup, cold game & 1 lbs of Lamb

Saturday 5th September 1829

Family Dinners

Pages	Stock
50 Soup	22 Beef
9 th Rich Bone of Beef	103 Veal
1 lbs of Lamb	36 Pudd
6 Sliced & Bacon	6 Fowls
Steward's room	20 Butter
43 rd Round of Beef	250 Eggs
14 th D of Lamb	8 Loaves
17 th Chine of mutton	3 Soups
36 Pouille beef	1 Sandwich
9 th Mutton Cutlets	1 Sack of flour
36 Breast of veal	7 th Sear'd Bacon
2 nd Rabbits	66 th Pat D
2 nd Pullets	15 Milk
1 Tongue	16 Cream
36 Orkette	4 do dble
20 hashies	8 Paunches of Cresses
5 th Loim of Lamb	1 Bottle of mushrooms
Pastry	
Housemaids	
12 Salt Beef	
9 Lamb	
Kitchen	
11 th Salt Beef	
9 th Lamb	
Hall	
62 Salt Beef	
51 Lamb	
Parad	
42 Mutton	
Waggoners	
9 Mutton	
At Holmes	
1 Chicken	
At Tweedy	
2 Soles	
J. Wright	
1 Chicken	
At Brown	
5 th No of mutton	

Saturday 5th September 1829 Sunday 6th September

At Cumberland Lodge

The Duchess of Cumberland.	
50 Vermicelli Soup.	
2 Tricasse Chickens	
1 Lamb. Cutlets	
1 W hare	
15 Chine of mutton	
Prince George	
1 Chicken	
1 Tongue	
Equerries	
2 Pullets	
2 lbs of Lamb.	
At Parent.	
50 Soup.	4 th Veal Cutlets
9 th Rich Bone of Beef	
Steward's room	
12 th Rich Bone of Beef	
14 th Chine of mutton	
1 lbs of Lamb	
54 th Mutton Cutlets.	
2 C. Hearts.	
2 hash.	
Supper	
2 Veal Cutlets	
20 Pullets.	
Cook's Room	
8 th Do ^{ce} No of mutton	
Hall	
32 th Salt Beef	
21 th Mutton	
Stock	
50 Lemons	
3 Lps of butter	
1 Loaf	
12 Pudd	

At Cumberland Lodge.

The Duchess of Cumberland.	
Vegetable Soup.	
1 Blanquette of Chicken	
8 th Mutton Cutlets	
2 nd Chickens.	7 th Leg of Lamb.
Prince George	
1 st Grouse.	
1 Pullet.	
Equerries	
3 Pullets	
1 st Grouse	
1 lbs of Lamb.	
At Parent.	
30 Soup	
1 Chicken	
9 th Beef	
Steward's room.	
2 Pullets	
1 Tongue	
7 Leg of Lamb	
16 th Beef	8 th Mutton Chops
Supper	
5 th Pigeons	
7 th Mutton Chops	
Cook's room	
1 st Chicken	
Hall.	
30 th Beef	
21 th Mutton	
Stock	
3 Lumps of butter	
3 Loaves.	

58

Tuesday 8th September 1829
His Majesty's Dinner

Potages	Pages
A la Cignons	1 lb of venison
A la Turc des Navets	10 Aitch Bone of Beef
Aux Quenelles de lièvre	8 Mutton Chops
Poissons.	30 hash
Smelts 12	Stewards Room
Flounders 5	2 Fish
Bel. lbs 6	1 1/2 Aitch Bone of Beef
Salmon 1	1 1/2 Chine of mutton
Relèves	30 Beefsteaks
La Poularde aux truffes	6 1/2 Haricot mutton
Le Jambon aux epinards	30 Wild veal
Entrées	30 hash
2 Le Griteau de Poulets aux champignons	2 1/2 Rabbits
Les Grenades de veau m. osaille	1 Macaroni
Les Escallopes de veau a l'Italienne	Housemaids
La Piquette de volailles	1 1/2 Salt Beef
Prots	6 1/2 Lamb
2 Les Poulets	Kitchen
Les Canards Sauvages	1 1/2 Salt Beef
Relève	9 1/2 Lamb
Les Choux a la Cuillere	Ball
Entrémets	6 1/2 Salt Beef
La Chicorie a la Crème	5 1/2 Lamb
La Salade de soles	W Tweedy
La Gelée de vin	1 Chicken
Les Gateaux a la d'artois	J. Wright
Puffet	1 Chicken
12 1/2 Aitch Bone of Beef	W. Brown
1 1/4 Fore Quarter of Lamb	1 Chicken
9 1/2 lb of mutton	W Holmes
Cold	1 Chicken
3 Pullets	La Strathavon
Assiette Volante	20 Veal & Tongue
3 Les Pates aux herbes	30 Plates of Sandwiches
The 1 st Stewards	
9 1/2 Mutton Soup	
1 Pollo Cook	
30 Minced mutton	
Pastry	
5 1/2 Loins of Lamb	

Tuesday 8th September 1829 (59)
Family Dinners at Cumberland Lodge

Stock	W. Dunt
20 Beef	1 Fish
12 1/2 Veal	30 1 st Pullet
6 Suet	30 Mutton Chops
3 Potatoes	Cook's Room
1 1/4 Butter	1 Fish
150 Eggs	30 Loins of Lamb
7 1/2 Lard	30 hash
2 Soups	Ball
1 Sandwich	22 Salt Beef
1 1/2 Lean Bacon	30 Mutton
12 lbs of Salmon	Stock
8 Soles	1 Lump of butter
2 1/2 flounders	1 Loaf
6 Whittings	4 lbs of Salmon
2 Lobsters	4 Soles
1 Milk	
5 Cream	
1 1 st dble	

Wednesday 9th Sept 1829
His Majesty's Dinner

Potages

1/2 Le Chapon aux pis
à la Breauveau
3/4 à la Purée de Perdreaux

Boissons

Whiting 5
Lobster 2
Turbot 1/2
Smelts 1/2
Lobster 1
2 Les Merlans aux f. herbes
1/2 Le Turbot et speilans

Relèves

1/2 L'Œuf à la jardinière
1/2 Le Bilet de bœuf f. hachis

Entrées

1/2 Le Sauté de volailles aux truffes
1/2 Le Tricorneau à l'oseille
1/2 La Tricassée de Poulets au macaroni
1/2 L'Œuf de mouton aux champignons

Hot

1/2 Les Poulets
1/2 Pith de bœuf
1/2 Les Lapreaux

Relève

La Charlotte de Pommes

Entrémets

Les Laitues forcées
Les Pommes de terres ou l'ov. M^{re} d'hotel
Les gelées d'orange
Les Gâteaux de arises

Puffet

1/2 L'Œuf de mouton
1/2 C. Head
1 Rides of Lamb Cold

3 Pulletts

The L^a Steward

8 1/2 Mutton Soup
1 A Chicken
9 Mutton Chops

Pages

1/2 C. head
10 1/2 Leg of mutton
20 Soup
20 hors

Steward's Room

15 Pullet of veal
10 Leg of mutton
2 Potilli bœuf
2 Breasts of Lamb
2 Cold Meat
20 Sops
2 Veal & Bacon
2 B^a rabbits

Pastry

1/2 Mutton Chops

Housemaids

9 1/2 Veal Bacon
6 1/2 Mutton

Kitchen

9 1/2 Veal Bacon
7 Mutton

Hall

51 Veal Bacon
51 1/2 Mutton

M^{re} Tweedy

1 Chicken

M^{re} Brown

1/2 A of Mutton

M^{re} Holmes

1 Chicken

J. Wright

2 Soles

Gregory

5 A of mutton

Wednesday 9th September 1829
Stock At Cumberland Lodge

M^{re} Mrent

20 Soup
5 1/2 Loin of mutton

Cook's room

8 Mutton of veal

Hall

16 1/2 Veal
17 1/2 Mutton
36 Bacon

Stock

1 Loaf
1 Sump of butter

Sir H. Taylor

2 Plates of Sandwiches

Thursday 10th September 1829

His Majesty's Dinner

Potages

A la Bisque d'homards

Au consommé aux herbes

A la tortue

Poissons

4 Les Soles et merlans

1/2 Le Saumon en tranches

Relèves

Capon 1 Le Capon au macaroni

2 Le Miroton de boeuf

Entrées

mech 9 Les Escallopes de veau a l'ecossaise

2 Les Pieds d'agneau farcis

Pullets 2 L'Eminec de volailles

23 Les Poudins a la Richelieu

Rots

Chickens 2 Les Poulets

2 Les Perdreaux

Relève

Les Pommes au ris

Entrémets

Les Haricots verts

Les Chicorées au jus

Les brèmes au thi

Les Colimacons de framboises

Puffet

25 1/2 Loin of Beef

8 1/2 Loin of mutton

1 Ribs of Lamb

2 Pullets

1 Ribs of Lamb

The L^{ie} Stewards

8 1/2 Loin of mutton

1 V Grouse

7 1/2 Veal Cutlets

Pages

12 1/2 Beef

1 B^e Pullet

4 1/2 Loin of mutton

1 Tongue

Steward's Room

2 1/2 Beef

1 Veal venison

2 Boiled beef

2 Boiled Veal

16 1/2 Loin of mutton

7 1/2 Loin of mutton Stew

1 Goose

2 B^e Rabbits

50 Soup

Pastry

4 1/2 Beef

1 Chicken

Housemaids

11 Beef

9 1/2 Mutton

Kitchen

15 1/2 Beef

9 1/2 Mutton

Hall

62 Beef

57 Mutton

M^r Tweedy

2 Soles

J. Wright

1 Chicken

M^r Brown

1 Chicken

Gregory

2 Soles

M^r Holmes

1 Chicken

Thursday 10th September 1829

Stock

At Cumberland Lodge

M^r Munt

20 Beef

4 1/2 Veal

6 Suet

3 Poultry

1 1/2 Poultry

150 Eggs

7 Lard

2 Soups

1 Sandwich

9 Milk

7 Cream

6 B. Fret

4 Ducks / Farm.

1 Chicken

2 1/2 Stewed lambsteaks

Cook's room

1 1/2 Chicken

10 1/2 Beef

Hall

2 1/2 Beef

17 Mutton

Stock

1 Lump of butter

1 Loaf

1/2 Sack of flour

(61)

Friday 11th September 1829

His Majesty's Dinner

Potages
A la Hollandoise
A la Printaniere
A la Purée de Perdreaux

Poissons

1 Sole
1 Turbot
1 Lobster
1 Shrimp
1 Sole
1 Turbot au vin de Champagne
1 Sole frites et bouillies

Relèves

Les bœufs aux navets
Les côtes de bœuf a la royal

Entrées

Les côtelettes d'agneau fraiches
Les Escallopes de volailles
Les Perdreaux braizés aux choux
Les Poulets deoupes a l'estragon

Rots

Les Poulets
Pork Cook

Goose
L'Œ

Relève

Le Soufflé au fromage

Entrémets

Les Percolis au beure
Les Epinards au jus
Les gelées de noyau
Les côtelettes d'abricots

Pruffet

15 Loin of veal
17 Chine of mutton
Colox

2 Pallets

The 1st Steward

1st Pallet
2 Beefsteaks
2 1st Bird
2 Minced mutton

Pages

2nd Pallet
1st Bird
2 Loin of mutton
2nd House venison

Steward's room

2 Fish
18 Pallet of veal
12 Leg of mutton
1 Braizée goose
2 Roasted venison
2 Boiled veal
2 Cold meat
2 hash
1 ribs of Lamb

Pastry

1 Fish
2nd Pallet of Bacon
Housemaids

9th Pallet Bacon
6th Mutton

Kitchen

9th Pallet Bacon
6th Mutton

Hall

57th Pallet Bacon
57th Mutton

At Holmes

1 Chicken

At Brown

2 Soles

Barber

6th 1st of mutton

Keeper Page

8th 1st of mutton

At Tweedy

2 Soles

Gregory

2 Soles

Friday 11th September 1829

62

Stock

At Cumberland Lodge

Steward's room Breakfast

7th Breakfast of veal

Cook's room

9th 1st of mutton

Hall

16th Pallet

16th Mutton

Bacon

Stock

1 Lump of butter

1 Loaf

6 lbs of bread

4 Whittings

20 Beef

72th Veal

6 Suet

3 Bowls

1st Butter

150 Eggs

7th Staves

2 Soups

1 Sandwich

9th Milk

7 Cream

2nd 1st able

2 Sacks of flour

73th Lean Bacon

5th Lord

12 Small Lobsters

1st lbs of bread

11 Whittings

18 flounders

3 Pints of Oysters

50 Lemons

The Lord Steward

1 Tongue

1 Chicken

to take away.

Duke of Cumberland

2 Soups

2nd Mutton chops

Sir H. Taylor

2nd Cream & Chicken

M^{rs} de Blaine

1 ribs of Lamb to take away

Saturday 12th Sept 1829

His Majesty's Dinner

Potages	Pages
Aux Choux	12 Soup
Aux Quenelles de grouse	11 Aitch Bone of Beef
A la crème de ris	1 st hare
Poissons	30 Hash
14 Rabbies 4	Stewards Room
14 Soles 4	12 1/2 lb of mutton Soup
1 Lobster 1	30 Blanch of venison
Prélèves	15 1/2 Rhine of mutton
36 Les Pâtés de Piedeaux au gratin	12 1/2 lb of Lamb
36 Les Casseroles au ris piqué de volaille	13 1/2 Aitch Bone of Beef
Entrées	30 Hash cutlets
13 Les Picornadeaux d'oseille	30 Beefsteaks
2 La Picornade de Poulets	30 Calfs au beurre noir
1 Les Cotelettes d'agneau glacées	30 Roiled Kail
2 Les Filets a la marichal	Pastry
Rots	4 1/2 Loin of Lamb
2 Les Poulets	Housemaids
36 Les Canards	12 1/2 Salt Beef
36 Les Piedeaux	10 1/2 Mutton
Prélève	11 1/2 Salt Beef
Les Beignets de Pommes	9 1/2 Mutton
Entrémets	Hall
3 Les homards au gratin	60 Salt Beef
Le Celeri en cardons a la moelle	57 1/2 Mutton
La crème a la fleur d'orange	1 Chicken
La Tourte d'abricots	1 Chicken
Pouffet	1 Chicken
15 1/2 Loin of Beef	1 Chicken
1 Ribs of Lamb	1 Chicken
2 1/2 Liver & Bacon	1 Chicken
10 1/2 Leg of Mutton	1 Chicken
Gold	1 Chicken
2 Pulletts	J. Knight
Assiette Volante	Gregory
13 Les Pâtés aux herbes	6 1/2 Knuckle of veal
1 st Stewards Luncheon	5 1/2 Knuckle of veal
1 Chicken	
2 nd Hens	
7 Mutton chops	

Saturday 12th Sept

(6)

Stock

At Cumberland Lodge

Esquerries
1 Pullet
hook's room
8 1/2 Shoulder of mutton
Hall
21 1/2 Salt Beef
18 Mutton
Stock
3 Lumps of butter
50 Eggs
1 Salt
20 1/2 Beef
70 Veal
21 Suet
3 Horols
20 Butter
200 Eggs
7 Soles
2 Soles
1 Saindwich
9 1/2 Milk
7 Cream
2 d'able
2 1/2 of Yeast
6 1/2 Veal Bacon
6 1/2 C. feet
14 Ducks

Monday 14th September 1829

His Majesty's Dinner

Potages

2 tux Quenelles de laqueaux
au Vermicel

Pullet 1 A la Purée de volailles

Poissons

Smelts 12 Les Chervilans et meclans

Whiting 1 Le Brochet Sauce hachis

Solomon 1

Rélevés

2 Les Casseroles au ris de veau

2 Les Canetons en macedoine

Entrées

2 Les Sautes de Perdreaux au fumet

Pullets 2 Les Polanquette aux concombres

2 Les Filets de volailles piqués

2 Les Cotelettes d'agneau panis grillés

Rôts

Chickens 2 Les Poulets

2 Les Perdreaux

Rélevé

Les Beignets de Pommes

Embremets

Les Brûlés au Caramel

Les Gâteaux de Pommes

Solomon 12 Les Homards de Cognac

Les Concombres farcis

Pouffet

2 Loin of veal

1 A la Goose

8 A la Mutton

Cold

3 Pullets

Assiette Volante

Pinto 3 Les Pates aux huîtres

Pages

10 Leg of Mutton

5 Veal Cutlets

2 B^a. Rabbits

2 Soup

Pastry

5 A la Mutton

Stewards room

15th Pullet of veal

15th China of mutton

20 Pigeons

20 Boiled Veal

6th Braised Liver

9 A la Mutton

1 Glanuk of venison

2 Scotch Collops

2 Cold meat

Housemaids

10 Veal Bacon

8 Mutton

Kitchen

8th Veal Bacon

8th Mutton

Hall

5th Veal Bacon

5th Mutton

M^r Holmes

1 Chicken

J. Wright

1 Chicken

M^r Brown

2 Knide of veal

Keeper Page

7 A la Mutton

The Duchess of Gloucester

2 Plates of Sandwiches

Monday 14th September 1829

65

Stocks

At Cumberland Lodge

Lady Mount Charles

10th Beef

7th Veal

5 Suet

3 Fowls

12 Butter

150 Eggs

7 Larders

2 Soaps

1 Sandwich

9 Milk

7 Cream

2 a^o able

72 Lean Bacon

5th Lard

2 Pullets

2 Chickens

50 Lemons

50 Lemons

2 Pullets

1 Chicken

1 A la Lamb

4 Loin of veal

M^r Brown

Soups

2 Minced Beef

4 Loin of mutton

Cook's room

2 Leg of mutton

Hall

10 Veal

10th Mutton

25 Bacon

Stocks

2 Summs of Butter

1 Soup

Equerries

1 Pullet

Tuesday 15th Sept^r 1829
His Majesty's Dinner

	Potages		Pages.
sets	3. tux. Glacé de Ciel	1 Fish	
	à la blanc	1 rib of Lamb	
	à la Breauveau	36 Civet of hare	
	Poissons	36 huss	Stewards room
Rel lts	4 La Truite bouillie	2 Fish	
Solider	1 Les Soles frites et bouillies	16 (lich) Bone of Beef	
Solier	2 Les Soles frites et bouillies	11 1/2 Quarter of Lamb	
	Relèves	10 Leg of mutton	
Pullet	2 Les Poulets aux Choux fleurs	36 Rushed venison	
	36 Les Civet de lièvres	36 Cold meat	
	Entrées	9 Mutton chops	
mech	10 1/2 Les Grenadins de veau à l'osille	36 Pouilli boeuf	
Larding	6	1 1/2 huss	Pastry
Pullet	2 Les Escallopes de volailles	1 Fish	
Cord	2 Les Cabillaud à la M ^{re} d'hotel	1/2 Shoulder of Lamb	Housemaids
	Rots	10 1/2 Salt Beef	
Chicken	2 Les Poulets	10 1/2 Lamb	Kitchen
	36 Les Perdreaux	11 1/2 Salt Beef	
Tram	2 Les Canetons	10 1/2 Lamb	Hall
	Relève	5 1/2 Salt Beef	
	Les Gâteaux à la flamande	5 1/2 Lamb	
	Entrées		
	La Moelle végétale		
	La Choucroute à la crème		
	La Crème d'ananas		
	Les Coquilles de Poires		
	Puffet		
	1 Branch of venison	1 Chicken	J. Wright
	15 1/2 Chine of mutton	1 Chicken	M. Holmes
	1 Lamb's Spinnage		M. Brown
	Cold	2 Soles	
	3 Pullet		Prater
	1 rib of Lamb	2 Soles	
	à la Volante		
	36 Les Pâtés de mouton		
	The L ^{re} Stewards Lunch		
	1 1/2 Pullet		
	24 Pords		
	9 Mutton Soup		

Tuesday 15th September

66

Stock

At Cumberland Lodge

20 1/2 Beef
7 1/2 Veal
6 Suet
3 Fowls
1 1/2 Butter
28 Eggs
7 Bones
2 Soups
1 Sandwich
36 Butter
1/2 Sack of flour
9 Milk
7 Cream
2 do dble
1 1/2 lbs of Cod
10 Soles
10 Whittings
22 flounders

Lady Mount Charles
11 Pick Bone of Beef
Esqueries
1 Pullet
1 ham
Cook's room
9 1/2 lbs of mutton
M. Drent
1 Fish
3 1/2 Veal Cutlets
Pacorn
Hall
21 Salt Beef
19 1/2 Mutton
Stock
2 Lumps of butter
1 Loaf
8 lbs of Salmon
4 flounders
1 1/2 huss of veal
2 Fowls

Wednesday 16th Sept 1829
 His Majesty's Dinner

Potages	Pages
Gravy fish 100. La Bisque de Crustacés	30 Soup of hash
2. Le Consommé de Perdreaux	8 Loin of veal
1. Au Vermicelli à la Windsor	20 Bacon
Poissons	Steward's room
1. Le Turbot et sa sauce	13. Fillet of veal
12. Les rouges sauce Italienne	1/2 lb. Head
1. Mullet	20 Bacon
Rélevés	14. 1/2 lb. of mutton
1. Le Dindon en entrée de broche	2 Cold meat
2. Le Caneton braisé à la jardinière	13. Mutton soup
Entrées	2 1/2 Rabbits
1. Les Cotelettes de mouton à la saubise	2 Eggs & Spinage
2. Les Pivassées aux champignons	Pastry
2. Le Pâté chaud de Perdreaux	1. 1/2 lb. Bacon
2. La Casserole au ris, Quenelles de la puceau	Housemaids
2. Les Saute de Poulardes aux truffes	10 1/2 lb. Bacon
2. Le Cabillaud au gratin	7 1/2 Mutton
Rots	Kitchen
2. Les Poulets	9 1/2 lb. Bacon
2. Le Cœur de truie	7 1/2 Mutton
2. Les Perdreaux	50 1/2 lb. Bacon
Rélevés	53 1/2 Mutton
1. Le Soufflé d'ananas	2. 1/2 lb. Head
1. Les Choux à la guillière	2. 1/2 lb. Head
Entrées	W th Brown
1. La Crème de Noyau	2. 1/2 lb. Head
1. Les Farcies de Pommes	1 1/2 Birds
1. Les Bananes en feuilletage	J. Wright
2. Les Petits Pâtés de grouse	Parber
1. Le Celeri en Cardons	6 1/2 lb. of mutton
1. Les Spinards au jus	The La Steward
1. Les Petits Pâtés aux huitres	2 1/2 Birds
2. Les Croquettes de volailles	1 Chicken
Pouffet	8 1/2 Mutton soup
1. Saumon de venaison	
7 1/2. Leg of mutton	
1/2 lb. Head	
1. Jambon rôti au maître	
1. Cold	
3. Pilets	
2. Ribs of Lamb	

Wednesday 16th Sept 1829

Stock

At Cumberland Lodge

20 1/2 Beef	Lady Mount Charles
7 1/2 Mutton	20 1/2 Mutton
6 Suet	Esquerries
3 Birds	1 Pullet
7 Loaves	1 ham
2 Soups	W th Brown
1 Sandwich	1 Fish
10 Milk	1 1/2 Birds
7 Cream	1 1/2 lb. of Lamb
2 1/2 lb. of veal	Cook's room
7 1/2 lb. of Bacon	8 1/2 Omelet of veal
2 Pilets	Bacon
2 Chickens	Shall.
1 1/2 Butter	10 1/2 lb. Head
150 Eggs	Bacon
	15 Mutton
	Stock
	2 Lumps of butter
	1 Loaf

Thursday 1st September 1829
His Majesty's Dinner

Potages	Pages
36 A la Tortue	13 1/2 Beef
36 A la Cressy	1 Chicken
36 A la Brunvise	1 Tongue & Spinage
	2 Soup & hash
Boissons	Steward's Room
1/2 La Truite a la Genevoise	21 1/2 Beef
1/2 La Cabillaud a la M ^{re} d'hotel	1 1/2 Leg of mutton
1/2 Les Soles et epinolans frits	1 1/2 lbs of Lamb
1/2 Les Soles et epinolans frits	1 Lamb's fry
1/2 Les jambon aux epinolans	2 Bouilli Potage
	8 1/2 Mutton Haricot
Entrées	2 hashed venison
2 Les Escallopes de volailles au supreme	2 Soup
2 Les Sautés de canards au vin	2 Potage Chicken
2 Les Poulardes poelées aux herbes	2 Crisp a la tripe
2 Les Perdreaux a la boémienne	Pastry
2 Les Cotelettes d'agneau panées	1 Chicken
2 Les ris de veau piqués au jus	2 1/2 Lamb
Rots	Housemaids
2 Les Lapreaux	10 1/2 Beef
2 Les Poulets	9 1/2 Mutton
2 Les Perdreaux	
Relèves	Kitchen
Les Ramencains	10 1/2 Beef
La Choulotte de Pommes	9 1/2 Mutton
Entrémets	Hall
Les Oufs a l'oxille	6 1/2 Beef
2 La Mayonnaise de Poulets	5 1/2 Mutton
Les Chucorées a la crème	
Les gelées d'amarans	J. Wright
Les Solimons de framboises	2 Wine jelly
Les Tartellettes d'abricots	W. Brown
Puffet	1 Chicken
22 Sir Loim of Beef	W. Higgins
1 Le puits de veau a l'Allemande	1 Chicken
15 1/2 Rhine of mutton	Barber
Cold	2 Knuckle of veal
1 Les Olives avec calignon de volaille	
3 Pullet	
1 lbs of Lamb	
Assiettes Volantes	
7 Les Pates de veau	
2 Les ossoles de volaille aux truffes	

Thursday 1st September 1829

68

Stock

At Cumberland Lodge

20 Beef
23 Veal
10 Suet
3 Potatoes
14 Butter
100 Eggs
7 Loaves
2 Soup
1 Sandwich
10 Milk
7 Cream
2 1/2 dble
6 Bushels of Potatoes
3 1/2 of Turnips
50 Lemons
3 lbs of Ratifias
Sir G. Taylor
26 Ham & Pullet

Lady Mount Charles

20 1/2 Pullet
1 Stewed Chicken
1 1/2 Partridge
Mutton Broth

Nursery

1 Fish
2 1/2 Pullet
30 Salt Beef
30 Mutton Broth

W. Pount

30 Soup
1 Boiled Chicken
2 1/2 Rumpsteaks

Esqueries

1 Pullet
1 ham

Cook's Room

1 Chicken
2 1/2 Beef

Hall

23 1/2 Beef
21 Mutton

Stock

2 Loaves
2 Lumps of butter

Friday 18th September 1829
His Majesty's Dinner

Potages	Pages
Ram 2 <i>Ste. No. 10 potlets</i>	2 <i>Chump of veal</i>
36 <i>Ste. Consommé de grouse</i>	1 <i>Fish</i>
<i>à la Hollandaise</i>	2 <i>Praon</i>
Poissons	6 <i>Mutton Chops</i>
1 <i>Salbot</i>	Steward's Room
12 <i>Le Turbot et epilans</i>	2 <i>Fish</i>
6 <i>Le Cabillaud au naturel</i>	13 <i>Rich Bone of Beef</i>
1 <i>Le Sole</i>	36 <i>Prefsteaks Threading</i>
1 <i>Le Sole</i>	16 <i>Pillets of veal</i>
Relèves	2 <i>P^{re} veal</i>
2 <i>Les Poulardes aux truffes</i>	5 <i>Mutton Chops</i>
2 <i>Les Côtes de boeuf à la royale</i>	2 <i>H rabbits</i>
Entrées	5 <i>Leg of Lamb</i>
13 <i>Le Tricandeau à l'oseille</i>	12 <i>Chine of mutton</i>
2 <i>Les Poulardes de grouse au vin</i>	2 <i>Cholette</i>
2 <i>La Chortreuse blanchette aux poires</i>	Pastry
2 <i>La Simballe de ris purée de perdanoux</i>	1 <i>Fish</i>
2 <i>La Tricassée aux concombres</i>	5 <i>W of veal</i>
2 <i>Les Escallopes de soles ou les provençal</i>	Housemaids
Rots	9 <i>Keal Praon</i>
1 <i>Le Dindon piqué</i>	7 <i>Mutton</i>
2 <i>Les Grouses</i>	Kitchen
2 <i>Les Perdreux</i>	10 <i>Keal Praon</i>
Relèves	7 <i>Mutton</i>
2 <i>Les Pommes au beurre</i>	Hall
2 <i>Les Poulards à la crème</i>	5 <i>Keal Praon</i>
Entrémets	5 <i>Mutton</i>
1 <i>Les Poulards au gratin</i>	Lady W. Charles
2 <i>Les Laitues farcies</i>	2 <i>H Birds</i>
2 <i>Les Haricots verts</i>	J. Wright
2 <i>Les Carottes de Porignons</i>	1 <i>Chicken</i>
2 <i>Les Gâteaux en tulipes</i>	W. Brown
2 <i>Les Gâteaux au café</i>	2 <i>Soles</i>
Pâtisseries	W. Higgins
15 <i>Loins of veal</i>	2 <i>Soles</i>
8 <i>W of mutton</i>	Marber
1 <i>Ham of venison</i>	2 <i>Soles</i>
Gold	
3 <i>Pillets</i>	
1 <i>Ribs of Lamb</i>	
Assiettes Volantes	
2 <i>Les Côtes de boeuf</i>	
2 <i>Les Croquettes de ris de veau</i>	

Friday 18th Sept 1829

(69)

Stock

At Cumberland Lodge

20 <i>Deaf</i>	Lady Mount Charles
70 <i>Keal</i>	2 <i>Pullets</i>
6 <i>But</i>	1 <i>Ham</i>
3 <i>Powls</i>	Nursery
1 <i>Butter</i>	20 <i>Soup</i>
100 <i>Eggs</i>	2 <i>P^{re} Chickens</i>
7 <i>Loaves</i>	<i>Praon</i>
2 <i>Soups</i>	2 <i>H rabbits</i>
1 <i>Sandwich</i>	8 <i>Chumps of veal</i>
1 <i>Sack of flour</i>	8 <i>Mutton Chops</i>
10 <i>Milk</i>	Squerries
8 <i>Cream</i>	1 <i>Pullet</i>
2 <i>do able</i>	1 <i>Tongue</i>
2 <i>Lbs of lard</i>	W. Porent
10 <i>Soles</i>	1 <i>Fish</i>
11 <i>Whitings</i>	1 <i>P^{re} rabbit</i>
12 <i>Blondiers</i>	5 <i>Loins of mutton</i>
Lady Conyngham	Cook's Room
20 <i>Mutton Soup</i>	<i>Fish</i>
1 <i>H duck</i>	6 <i>Loins of mutton</i>
20 <i>Keal bullets</i>	Hall
Lie W. Knighton	18 <i>Keal</i>
20 <i>Soup</i>	17 <i>Mutton</i>
1 <i>H Pica</i>	<i>Praon</i>
1 <i>Ham</i>	Stock
Luncheon	2 <i>Lumps of butter</i>
1 <i>Capon Pie</i>	2 <i>Loaves</i>
1 <i>Ham</i>	8 <i>Lbs of lard</i>
20 <i>Keal bullets</i>	1 <i>Whitings</i>
20 <i>Chickens</i>	15 <i>Ham of veal</i>
20 <i>Gasheer beef</i>	
20 <i>Pastry & Jelly</i>	
Side Board	
7 <i>Mutton Soup</i>	
20 <i>Cold meat</i>	

Saturday 19th September
His Majesty's Dinner

Potages	Pages.
Knuckle 7 th Au Jaret de veau A la Printaniere A la Bisque d'Escargots	Soup 7 th Rich Bone of Beef 5 th Shoulder of Lamb 5 th Roasted Venison
Poissons	Steward's Room
Boas lles 5 Le Cabillaud et Soles frites Soles 3 Les Morlans aux herbes Whiting 5	30 Round of Beef 10 th Leg of mutton 1 ribs of Lamb 2 Cold meat 9 th Mutton Cutlets 2 Livers & Bacon 2 Bouilli beef 2 Roasted venison 2 Oeufs au miroir
Relèves	Housemaids
Leg 9 th Le bigot de sept heures Pullets 2 Les Poulettes a la toulouse Ragout de 2	11 Salt Beef 9 th Lamb
Entrées	Kitchen
Pullets 2 Les Sautés aux nouilles Chicken 2 Les Poulets decoupés a l'estragon Loim 9 th Les Pates de mouton 2 Les broustades purée de gibier mech 9 th La Blanquette a la Permiere lils 1 Les Cotelettes d'agneau a la chiconie	11 Salt Beef 10 Lamb
Rôts	Hall
Chickens 2 Les Poulets W th ducks 2 Les Canards Sausages Grey Hens	9 th Salt Beef 52 Lamb
Relèves	M th Huggins
Les Panquets de Pommes Les Bouillies	1 Chicken
Entrémets	M th Brown
Salsters 2 Les Salades de homards Les Epinards au jus M th Bones 3 Le Celeri en cardons Les Gateaux Blonnois Les Gelée de Vin Les Coquilles de framboises	5 th 1/2 of mutton 5 th 1/2 of mutton 8 th 1/2 of mutton
Puffet	Keeper Page
18 th Rich Bone of Beef 14 th Chine of mutton 2 Roasted venison Chickens 2 Pate de Poulets et ris de veau scot. (cured)	1 V Bird
Cold	J. Wright
3 Pullets 1 ribs of Lamb	
Pastry	
4 th Loins of Lamb	

Saturday 19th September 1829

(70)

Stock At Cumberland Lodge

Judy Mount Charles
1 st Pullet
Nursery
2 nd Chickens 3 rd Real Cutlets 9 th Leg of mutton 1 fish
M th Drent
Codfish 5 Shoulder of Lamb
Equerries
1 Pullet 1 ham 1 ribs of Lamb
Cook's Room
1 st C. Heart 2 nd Mutton Chops
Hall
22 Salt Beef 19 Mutton
Stock
4 Lumps of butter 50 Eggs 22 Lard 2 Loaves

20 Beef 7 th Veal 40 Suet 16 Butter 200 Eggs 7 th Lean Bacon 5 th Lard 7 Loaves 2 Soups 1 Sandwich 10 Milk 7 Cream 2 d ^o able 2 Pullets 2 Chickens
M th Seagur
1 Ham 1 Chicken 1 st Bird

Sunday 20th September 1829

His Majesty's Dinner

	Potages	Pages
sets	3 ^{tes} aux haricots au Vin	13 ^{tes} Beef
	aux Concombres	8 ^{tes} Soup
	aux Quenelles de Grouses	1 ^{re} Beef
	Poissons.	50 Beef
turbot	1 ^{re} Le Turbot et perillans frits	25 ^{tes} Beef
Whiting	2 ^{tes} Le Cabillaud a la V ^{te} d'hotel	1 ^{re} Goose
brochets	3 ^{tes} Les Truies de la pieuvre au gratin	8 ^{tes} Beefsteaks (Pie)
lobster	1 ^{re} Le Chapon braisé en Maquenois	1 ^{re} hare
Crayons	2 ^{tes} Entrées	8 ^{tes} Beef
	2 ^{tes} Les Fricassées aux Champignons	8 ^{tes} Irish stew
necks	15 ^{tes} Les Cotelettes de mouton a la saubise	8 ^{tes} hash
Pullets	2 ^{tes} La Blanquette aux truffes	8 ^{tes} gigot de sept heures
necks	10 ^{tes} Les Escallopes de veau à l'écossaise	8 ^{tes} Cold meat
	Rots	11 ^{tes} Beef
chickens	2 ^{tes} Les Poulets	8 ^{tes} Mutton
	3 ^{tes} Les Perdreaux	11 ^{tes} Beef
	3 ^{tes} Les Lièvres	9 ^{tes} Mutton
	La Poullie	62 ^{tes} Beef
	Entrées	51 ^{tes} Mutton
	La crème a l'Italienne	2 ^{tes} Soles
	Le Blanc de puits	5 ^{tes} Knuckle of veal
	Les Haricots verts	5 ^{tes} Knuckle of veal
	Les Navets glacés	8 ^{tes} Jelly
	Pouffet	
	3 ^{tes} Blanchet de mouton	
	20 ^{tes} Sir Loin of Beef	
	9 ^{tes} Mutton	
	Cold	
	3 Pullets	
	1 lib of Lamb	
	Assiette Volante	
Pinto	3 ^{tes} Les Sals aux hâtes	
	The 1 ^{re} Steward	
	7 ^{tes} Mutton Soup	
	1 ^{re} Bird	
	8 ^{tes} Minced Turkey	
	Pastry	
	1 Chicken	
	5 ^{tes} Beef	

Sunday 20th Sept 1829

(7)

Stock

At Cumberland Lodge

20 ^{tes} Beef	1 ^{re} Chicken
72 ^{tes} Veal	Nursery
6 ^{tes} Suet	Broth
3 ^{tes} Poultry	2 ^{tes} Beef Pullets
14 ^{tes} Butter	1 ^{re} Tongue
150 ^{tes} Eggs	16 ^{tes} Beef
7 ^{tes} Loaves	W th Drent
2 ^{tes} Soups	1 ^{re} Chicken
1 ^{re} Sandwich	10 ^{tes} Beef
10 ^{tes} Milk	1 ^{re} Chicken
7 ^{tes} Cream	10 ^{tes} Beef
1 ^{re} Apple	1 ^{re} Chicken
6 ^{tes} Feet	7 ^{tes} Beef
50 ^{tes} Lemons	1 ^{re} Chicken
	7 ^{tes} Beef
	Hall
	22 ^{tes} Beef
	10 ^{tes} Mutton
	Stock
	2 ^{tes} Sumps of butter
	2 ^{tes} Loaves
	Equerries
	1 ^{re} Pullet
	2 ^{tes} Partridges
	1 ^{re} lib of Lamb

Sir R. Wilmot

20^{tes} Soup
Farm 1^{re} Chicken
8^{tes} Mutton Chops

The 1^{re} Steward's Servant's dinner

1^{re} Ham
1^{re} Pullet
1^{re} lib of Lamb

Tuesday 22nd Sept^r 1829

His Majesty's Dinner

	Potages		Pages
Chickens 2	Le Mulligatauny	1 Fish	
	à la Julienne	3/4 Loim of mutton	
	3/4 La Purée des Perdreaux	2 1/2 Pkds	
	Poissons	3/4 Clush	Steward's room
trout 1	Le Truot et melans	2 Fish	
lobster 1	Le Cabillaud au gratin	1/2 Leg of mutton	
Whittings	Relèves	3/4 Beef	
Rump 2	Les Culotte de boeuf aux laitues	1 1/2 D ^r of Lamb	
Pullets 2	Les Poulardes aux nouilles	3/4 Loim of mutton	
	Entrées	3/4 Beefsteaks Pudding	
6. Orains 3	Les Cervelles de veau à l'estragon	3/4 1/2 of mutton	
Ribs 1	Les Cotelettes d'agneau pommés	1 Lamb fry	
Pullets 2	Les Escallopes de volailles au suprême	3/4 hash	Housemaids
Loim 3/4	Le Emincé de mouton aux cornichons		
	Rots	10 1/2 Salt Beef	
Chickens 2	Les Poulets	9 1/2 Lamb	Kitchen
	3/4 Les Perdreaux	10 1/2 Salt Beef	
	3/4 Les Lapreaux	9 1/2 Lamb	Hall
	Relève		
	Le Gateau de Brunswick	6 1/2 Salt Beef	
	Entremets	5 1/2 Lamb	J. Wright
	Les Cmelettes farcies		
	Les Pommes de terre	3/4 Jelly	W. Huggins
	Les Crème maubé		
	La Potate de Rôches		
	Pouffet		
1 1/2	Rich Bone of Beef	As 2 Codfish	Marber
1 1/2	Chine of mutton	lbs 2 Codfish	W. Porron
3/4	Liver of Bacon		
	Cold		
3 Pullets		lbs 2 Codfish	
1 Rib of Lamb			
	Assiette Volante		
Cyprian 3/4	Les Patis aux hûdres		
	The La Steward		
1 1/2 Chicken			
3/4 Mutton Soup			
3/4 Beefsteaks	Pastry		
1 Fish			
3 Loim of mutton			

Tuesday 22nd September

(73)

Stock

At Cumberland Lodge

20 Beef	
7 1/2 Veal	
6 Suet	
3 Grouse	
1 1/2 Butter	
100 Eggs	
7 Leaves	
2 Soups	
1 Sandwich	
7 1/2 Lean Bacon	
5 1/2 Fat D ^r	
5 1/2 Lord	
12 Onions	
12 Oranges	
50 Lemons	
10 Milk	
7 Cream	
1 d ^r able	
22 lbs of Cod	
10 Gold	
20 flounders	
8 Whittings	
3 P ^r of Cysters	
	Princess Augusta
2 Plates of Sandwiches	

Lady Mount Charles	
1 Pmks. Pullet	
Nursery	
1 At Pullet	
4 1/2 Beef cutlets	
1 1/2 Chine of mutton	
Esqueries	
2 Chickens	
1 ham.	At Brent.
1 Fish	
10 1/2 Rich Bone of Beef	
Cooks Room	
1 Fish	
7 1/2 Short of mutton	
Hall	
20 1/2 Salt Beef	
18 Mutton	
Stock	
2 Lumps of butter	
2 Soaves	
6 lbs of Cod	
6 flounders	

Wednesday 23rd Sept^r 1829
His Majesty's Dinner

Potages
1^{re} La tortue
2^e aux Quenelles de grouse
et la Cresson
Poissons
1^{re} Les lubilland et soles
smelts 2^e Le Brochet 3^e hachée
Rélèves
Capon 1^{re} Le chapon à la Coennienne
2^e Le jambon purée de Navets
Entrées
3^e Le Saute de grouse au vin
Parmi 1^{re} Les Fricassées aux champignons
Pullets 2^e L'Emine de volailles au gratin
necks 1^{re} Les Cotelettes de mouton du naturel
Rots
Parmi 1^{re} Les Canards Sauvages
2^e Le Cog de Prugère
Rélève
1^{re} Les Moutons de Pommes
Entrémets
Prawns 1^{re} Les Brevettes
Les Epinards
La belle d'ananas
Les Oventailles en feuilletage
Buffet
22^½ Loins of veal
8^½ 1^{re} of Mutton
2^e Bacon
1 Lamb's fry Cold
3 Pullets
1 ribs of Lamb
Assiette Volante
necks 8^½ Les Pâtés de veau au jus
The 1^{re} Steward
1^{re} 1^{re} Pork Cook
8^½ Mutton Soup
10^½ 1^{re} Cattle

Pages
50 Soup
10^½ 1^{re} Bone of Veal
4 Irish Steer
1 Rabbit
Steward's Room
30 Soup
10^½ 1^{re} Fillet of veal
19^½ 1^{re} Chump of mutton
30 Pouilli beef
2^½ Liver & Bacon
2^½ Chump of veal
8^½ 1^{re} of mutton Cattle
½ C. Bacon
5^½ 1^{re} of Lamb
Housemaids
½ C. Bacon Bacon
13^½ Mutton
Kitchen
9^½ 1^{re} Cattle Bacon
6^½ Mutton Hall
62 1^{re} Cattle Bacon
51 Mutton
M^r Powell
1 Chicken
M^r Huggins
1 Chicken
M^r Brown
4^½ 1^{re} of mutton
J. Wright
5^½ 1^{re} of mutton
Pastry
2^½ 1^{re} Cattle Bacon
M^r Titon
2 Plates of Sandwiches

Wednesday 23rd Sept^r 1829
Stock
At Cumberland Lodge

37^½ Beef
82 Veal
10 Suet
6 Fowls
12 Poultry
150 Eggs
7 Loaves
2 Soups
1 Sandwich
10 Milk
4 Cream
2 1^{re} of Cattle
66 feet
2 Pints of Oysters
1 Lobster

Lady Mount Charles
1 1^{re} Rabbit
Nursery
1 1^{re} Pullet
10^½ 1^{re} Pullet of veal
4 Lamb chops
Bacon
Equerries
2 Chickens
1 Bird
3^½ 1^{re} Pullet
Cook's Room
7 Knives of veal
Bacon
Hall
1^{re} 1^{re} Cattle
17^½ Mutton
Bacon
Stock
2 Lumps of butter
2 Loaves

Thursday 24th Sept 1829
His Majesty's Dinner

Potages	Pouffet
à la tortue	25 Sir Loin of Beef
à la Printanière	2 B ^{re} rabbits
à la Consommé	2 Livers & Bacon
Poissons	1 Haunch of Stag (German Way)
Les Turbot au vin de Champagne	3 Pullets
12 Les Congoules en Samproies	1 Rib of Lamb
2 Les Melans frits	3 libb ^{re} Pie
Poulets	The 2 ^d Stewards
Les Culottes de boeuf S ^e hachée	1 st Chicken
Les Chapon à la financière	8 ^{oz} Mutton Soup
Vitrioles	1 st Loin of Lamb
Le Pate de Perdreaux au gratin	Pages
La Casserole avec turbot à la crème	2 Soups
Entrées	12 th Beef
8 ^{oz} Les Pates de mouton	1 Chicken
1 Les Cotelettes d'agneau panées grillées	1 Tongue
10 ^{oz} Le Picandau à l'oseille	Stewards room
1 Les Porutins de la piqueur S ^e tomate	22 th Beef
2 Les Escallopes de volailles aux truffes	2 nd M ^{re} venison
3 rd Les Poulets découverts S ^e hûtres	2 Beefsteak Pie
3 rd Les Veufs purée de gibier	2 nd hush
3 rd Les Quenelles de grouses au vin	2 nd Beef
Pots	1 st Leg of mutton
Les Poulets	2 Cold meat
Les Sevrault	2 nd Pullets
Polk book	2 B ^{re} rabbits
Les Petreaux	1 Tongue
Pâtés	1 st Beef
La herbe de Pê	1 Chicken
Les Crochets garni de Balons	11 th Beef
Les Bondes au fromage	9 th Mutton
Le Soufflé aux herbes	11 th Beef
Entremets	8 ^{oz} Mutton
3 Les Cornards au madras	6 th Beef
Les Galantines de veau	3 rd Mutton
Les Haricots verts	
La Crème à la vanille	
La Gelée d'orange	
Les Coquilles de framboises	
Les Poyote de Cornues	
La Onionie à la crème	

Thursday 24th Sept 1829

(75)

Stock At Cumberland Lodge

20 Beef	Lady Mount Charles
1/2 Mutton	1 st Pullet
6 Suet	Nursery
3 Poultry	1 B ^{re} Rabbit
1/2 Butter	2 nd Chickens
150 Eggs	6 th Mutton Chops
7 Loaves	14 th Beef
2 Soups	Esquerries
1 Sandwich	1 Pullet
10 Milk	2 nd Grouse
1 Cream	
2 nd d ^{ble}	
Pages Men	
1 Chicken	1 st Chicken
2 nd M ^{re} Buggins	7 th Beef
2 nd M ^{re} Brown	Hall
5 Knuckle of veal	
2 nd Mutton	Stock
42 Beef	2 Lumps of butter
8 th Beef	2 Loaves
The Kings Lunch	
At Windsor Castle	
1 st Pullet	
2 nd Poultry	
2 nd Beefsteaks	
1 Tongue	
1 st Mutton	

Friday 25th Sept 1829
His Majesty's Dinner

<i>Rotages</i> Setts 3 <i>aux habotishou Oie</i> 3 <i>aux boussommes des Percevaux</i> <i>aux Navilles</i> <i>Poissons</i> <i>Cod: 1/2</i> 1 <i>Le Cabillaud et merlans</i> <i>Oysters: 1/2</i> 2 <i>Les Soles et eperlans</i> <i>Smelts: 1/2</i> 12 <i>Les Soles et eperlans</i> <i>Soles: 1/2</i> 4 <i>Les Marengs grillés</i> <i>Oysters: 1/2</i> 3 <i>Les Marengs grillés</i> <i>Berrings: 0</i> <i>Phebes</i> <i>Trukey: 1</i> 1 <i>Le Dindon 1^{er} Espagnol au vin</i> <i>Libe: 1/2</i> 1 <i>Les Côtes de boeuf a la royal</i> <i>Wolants: 1/2</i> 3 <i>Les Pates aux huitres</i> <i>Wolants: 1/2</i> 3 <i>Les Broquettes de chevilles de veau</i> <i>Entrées</i> <i>Pullet: 2</i> 2 <i>Les Sauts de volailles aux truffes</i> <i>Wolants: 2</i> 2 <i>Les Filets de canards a l'estragon</i> 3 <i>Les Filets de boeuf sauté a l'écossaise</i> <i>neck: 1/2</i> 1 <i>Les Escallopes de veau a l'Italienne</i> <i>not bread: 2</i> 2 <i>Les ris de veau piqués purée de aperi</i> <i>Lardings: 2</i> 2 <i>Les Escallopes de lahreaux aux champ^g</i> <i>Rabbit: 2</i> 2 <i>Les Escallopes de volailles au supreme</i> 3 <i>Les Quenelles de volailles au velouté</i> <i>Rots</i> <i>Chickens: 2</i> 2 <i>Les Poulets</i> 3 <i>Les Perdreux</i> <i>duck: 2</i> 2 <i>Les Canards</i> <i>Le leg de Bruyere</i> <i>Phebes</i> <i>Les Broux a la buillie</i> <i>Les Pommes au ris</i> <i>Entrémets</i> <i>Les Sauts farcis</i> <i>Les Norrets glacés</i> 3 <i>Les Pots de braise</i> <i>Solons: 3</i> 3 <i>Les Hornards au gratin</i> <i>Les Abaisées a la Chantilly</i> <i>Les Patelettes d'abricots</i> <i>La gelée au maraschino</i> <i>La crème a l'Angloise</i>	<i>Pluffet</i> 1 <i>Haunch of venison</i> 1 <i>Whine of mutton</i> 1/2 <i>C. Head</i> 1 <i>ham</i> Cold 3 <i>Pullets</i> 1 <i>libe of Lamb</i> <i>The 1st Steward</i> 2 <i>Minced veal</i> 2 <i>W Pinda</i> 2 <i>Peeftrecks</i> 3 <i>Mutton Soup</i> <i>Pages</i> 1 <i>Fish</i> 1 <i>libe of Lamb</i> 3 <i>Neal & Bacon</i> 3 <i>hash</i> <i>Stewards Room</i> 2 <i>Fish</i> 1 <i>Loim of veal</i> 3 <i>Bacon</i> 1 <i>Rumpsteaks & Oysters</i> 1 <i>Chine of mutton</i> 3 <i>Pouilli boeuf</i> 3 <i>Pouilli veal</i> 3 <i>hash</i> 3 <i>Cold meat</i> <i>Housemaids</i> 9 <i>Neal Bacon</i> 7 <i>Mutton</i> <i>Pastry</i> 1 <i>fish</i> 2 <i>Loim of mutton</i> <i>Kitchen</i> 9 <i>Neal Bacon</i> 7 <i>Mutton</i> <i>Hall</i> 5 <i>Neal Bacon</i> 5 <i>Mutton</i>
--	---

Friday 25th Sept 1829

(76)

Stock

At Cumberland Lodge

20 *Neuf*

7 *Neuf*

6 *Suet*

3 *Fowls*

18 *Pullets*

150 *Eggs*

7 *Loaves*

2 *Soups*

1 *Sandwich*

13 *Milk*

10 *Bread*

4 *de dble*

2 *Pullets*

2 *Chickens*

7 *Lean Bacon*

2 *Flounders*

12 *Soles*

18 *lbs of food*

Brand

4 *Mutton*

Waggoners

9 *Mutton*

1 *Chicken*

At Guggins

1 *Chicken*

At Powell

1 *Chicken*

At Brown

2 *Soles*

J. Wright

1 *Lean Beef*

Keeper Page

8 *Neuf of mutton*

Lady Mountcharles

1 *Cullet*

Nursery

1 *Pullet*

Minced veal

9 *Loim of veal*

Stewards Room

1 *Fish*

7 *Mutton Cullet*

3 *Pouilli Bones*

Orgueries

1 *Pullet*

1 *libe of Lamb*

Cooks Room

8 *Neuf*

Bacon

At Brent

1 *Fish*

3 *Neuf Rabbit*

3 *Mutton Chops*

Hall

1 *Neuf*

Bacon

18 *Mutton*

Stock

8 *lbs of food*

2 *Soles*

3 *Sps of butter*

2 *Loaves*

Saturday 26th September 1829
His Majesty's Dinner

Potages
A la Tortue
Lump 23⁵ A la bonne femme
au Vermicelli
Poissons
Pullets 5 Les Quenelles de merlans
Sole 1 Les Anguilles a la Genevoise
Whiting 2
Relieves
Pullets 2 Les Poulardes a la tomate
Larding 1 Les Tricandeaux a l'oseille
Entrées
Sole 1 Le Pate de habatis d'Oie
Pullets 2 Les Poulardes de volailles
meat 15 Les Cotelettes de mutton en haricots
Chicken 2 La Tricassie de Poulets
3 Les Poulardes de grouses au vin
Coles 5 La Casserole au ris avec cabillaud
Cypres 2
Rots
Chicken 2 Les Poulets
2 Les grouses
2 Les Lapreaux
Relieves
Les Charlottes de Pommes
Les Dorioles a la fleur d'Oranges
Entrées
Les Epinards au jus
Cypres 1 Les Huitres au gratin
Les Choux-fleurs au beurre
Les Gartelettes de cerises
Les Gateaux en tulipes
Les Crème d'abricots
Dresset
14 High Piece of Beef
7 Leg of mutton
Cypres 2 20 Roastbeef & Cypres
Cold
3 Pullets
1 ribs of Lamb
tossiette Volante
Sole 2 Les Pates de soles

La Steward's Lunch
1 ribs of Lamb
1 1/2 Chicken
8⁵ Mutton Broth
Pages
Soup
10⁵ Leg of mutton
30 Washed venison
30 Roastbeef
Steward's room
10⁵ High Piece of Beef
30 Roastbeef
10⁵ Leg of mutton
30 C. Head
30 Roastbeef
30 hash
30 Chump of veal
30 hash
30 Cold meat
Housemaids
11⁵ Salt Beef
10⁵ Lamb
Kitchen
12 Salt Beef
10⁵ Lamb
Hall
61⁵ Salt Beef
53 Lamb
Pastry
5 Loins of Lamb
W. Higgins
5 Mutton Chops
W. Brown
5 1/2 of mutton
Pages Men
5⁵ 1/2 of mutton
J. Wright
22 Jelly

Saturday 26th September 1829
Stock
At Cumberland Lodge
77
Ly. Mount Charles

33 Beef
95⁵ Kial
4 1/2 Suet
6 Bowls
18 Butters
250 Eggs
7 Loaves
2 Soups
1 Sandwich
10 Milk
7 Cream
2 Apple
6 C. feet
50⁵ Fat Bacon
5⁵ Lard
50 Lemons
2 Soles
4 Whiting
2 Lobsters

Duchess of Gloucester
2 Plates of Sandwiches
W. Aiton
2 Cold meat
2 Plates of Sandwiches

1 Pullet
Nursery
1 Pullet
4⁵ Kial butlets
1 1/2 Rabbit
1 ribs of Lamb
W. Brown
5⁵ Soup
5⁵ Glash
5⁵ Loins of mutton
Esquerries
2 1/2 Birds
2 Chickens
1 ribs of Lamb
Cook's room
10⁵ Salt Beef
Hall
17 Salt Beef
16⁵ Mutton
Stock
50 Eggs
2 Lumps of butter
2 Loaves
14 Mince of veal
1 Bowl
6⁵ Suet

Sunday 27th September 1829

His Majesty's Dinner

Potages

20th Les Dindon Sauvage au ris
A la Breauveau
A la Tortue

Poissons

6th Les Cabillaud au gratin
12th Les Soles au vin de Champagne
2th Les Soles
4th Relèves

20th Les côtes de boeuf Chantreuse
Leg 10th Le gigot de sept heures

Entrées

3th Les Filets de volailles aux concombres
1th Les Cotelettes d'agneau panées grillées
2th Les Sautés aux truffes
30th L'Emmence de volailles a la reine
2th Les Poulets aux huitres
20th Le jambon purée de navets
20th Les Boudins aux truffes
30th Les Tricardes au beurre
7th L'Emmence de mouton aux cornichons
30th Les Quenelles de lapreaux au veloute

Rots

1th Les Poulets
20th Les Perdreaux
20th Les Lancelons
20th Le Corg de Bruyère

Relèves

Les Pivoches Chaudes
Les Mignons de Pommes

Entrémets

Les Chinchards au jus
Les Haricots verts
Les Petits Pots de Breauveau
Les Galantins de veau
Les Ceufs a la Chèvre
Les becs de noyau
Le Flanc de fruits
La crème au Chocolat
Les Nougats en vase
Le Corbeille en prêt

Buffet

Truie
25th Sir Loins of Beef
1th Blanché de venison
8th 1/2 of mutton Cold

3 Pullet

Luncheon

8th Mutton Soup
1th 1/2 Pigeon
1th 1/2 Chicken
2th 1/2 mutton

Pages

10th 1/2 Beef
1th Chicken
30th hash
2th 1/2 Pigeon

Steward's room

25th 1/2 Beef
15th 1/2 of mutton
2th 1/2 Pullet
7th 1/2 Haricot mutton
30th Soup
30th hash
8th 1/2 Leg of Lamb
30th Omelette
1th 1/2 Haricot

Housemaids

12th 1/2 Beef
5th Mutton

Kitchen

11th 1/2 Beef
5th Mutton

Hall

62th 1/2 Beef
48th Mutton

Pastry

1 Pullet

Sunday 27th September 1829

(78)

Stock

At Cumberland Lodge

Sady Mountbroukes

1th Pullet

Nursery

2th Chickens
4th Muttons Cuddles
16th 1/2 Beef

Equerries

1th 1/2 Grouse
1th 1/2 Pullet
1th ham
1th Tongue

At Brent

1th Chicken
6th 1/2 Beef

Cook's room

1th 1/2 Chicken
9th 1/2 Beef

Hall

23th 1/2 Beef
14th Mutton

Stock

2th Lumps of butter
2th Loaves
2th lbs of lard
1th 1/2 Pints of Cygsters

10th Beef
7th 1/2 Mutton
6th 1/2 Suet
3th 1/2 Pork
1th 1/2 Butter
150th Eggs
7th Loaves
2th 1/2 Soup
1th Sandwich
10th Milk
7th Cream
Farm 4th Pullet
1th 1/2 Sack of flour

At Powell

1th Chicken

At Brown

1th Chicken

Pages Man

2th 1/2 Loaves

J. Wright

4th 1/2 Lean Beef

At Wardrobe

30th Soup
Farm 1th 1/2 Pullet
30th Mutton

Monday 28th Sept 1829

His Majesty's Dinner

Potages

26. tux Lièvre au Sherry
au Vermicel
et la Printanière

Poissons

Donny 1^{re} Le S. Pierre au vin au Vin
Crayons 3^{re} Le Cabillaud et Soles
Soles 4^{re}
Crayons 5^{re}
Lobster 6^{re}

Relèves

turkey 1^{re} Le Dindon ala Chipolata
ragout 2^{re} 3^{re} Le jambon purée de navets

Entrées

neck 16^{re} Les Cotelettes de mouton ala saubise
Chicken 2^{re} Les Poulets decorés au macaroni
3^{re} Le Pate de lapreaux au gratin
Pullets 2^{re} La Charentaise blanquette aux concombres
Soles 3^{re} Les Filets de Soles a l'estragon
4^{re} Les Croustades purée de Poutreaux

Rots

Chicken 2^{re} Les Poulets
3^{re} Le Coo de Pruniers
4^{re} Les Perdreux

Relèves

La Brioché au fromage
La Poullie

Entremets

Lobster 1^{re} Les Homards au vin
Les Epinards aux jus
Les Sautes farcies
La Crème au thé
La Poutre aux amandes
Les Pastelletes d'abricots

Puffet

36 Loim of veal
15^{re} Chino of mutton
36 hashed venison
Assiette Volante

Loim 9^{re} Les Pates de mouton
Cold

3 Pullet
1 ribs of Lamb

Luncheon

1st Pullet
5^{re} Loim of Lamb
8^{re} Hashed Venison
9^{re} Mutton Soup

Pages

3^{re} Soup
2^{re} Liver & Bacon
1st rabbit
4^{re} Nk of mutton

Steward's Room

11^{re} Nk of veal
36 Poullie boeuf
36 Nk of venison
36 Pal veal
10^{re} Leg of mutton
2^{re} Pork rabbits
2^{re} Tripe
2^{re} H.C. Kronts
36 Cold meat

Pastrey

2^{re} Keal & Bacon

Housemaids

9^{re} Keal Bacon
4^{re} Mutton

Kitchen

9^{re} Keal Bacon
4^{re} Mutton

Hall

52^{re} Keal Bacon
49^{re} Mutton

M^r Pwron

5^{re} Nk of mutton

Keeper Page

5^{re} Nk of mutton

Pages Man

1 Chicken

Monday 28th Sept 1829

(79)

Stock

19^{re} Pref
73^{re} Keal
6^{re} Suet
3^{re} Bowls
1st Putter
150 Eggs
7^{re} Shaves
2^{re} Soups
1st Sandwich
10^{re} Milk
7^{re} Cream
2^{re} de able
54^{re} Lean Bacon
50 Lemons

Prince Esterhazy's
Breakfast

1 Pullet
1 Ham
1 Black Cock

M^r Titon

2 Plates of Sandwiches

At Cumberland Lodge

Lady Mount Charles

2^{re} H. Stridges

Nursery

2^{re} H. Pullet

2^{re} C. Head

Bacon

7^{re} Loim of mutton

Equeries

1 Pullet

1 Ham

1 Tongue

M^r Pwron

2^{re} Soup

4^{re} H. Shoulder of Lamb

Cook's Room

10^{re} H. Keal

3^{re} Bacon

Hall

16^{re} Keal

14^{re} Mutton

26 Bacon

Stock

2 Lumps of Butter

2 Loaves

Tuesday 29th September 1829
His Majesty's Dinner

Potages	Pages
Sets 3. Aux Habits d'Or	30 Soup
Aux Nouilles	1 H. Goose
A la Purée de navets	11 1/2 Rich Bone of Beef
Poissons	30 Stewed GIBLETS
6 1/2 Le Cabillaud au gratin	Steward's Room
2 Les Soles et Limandes	30 Soup
1 Le Turbot au maroiron	Sets 4. Stewed GIBLETS
1/2 Relèves	17 Rich Bone of Beef
26 1/2 La Culotte de bœuf à la tomate	4 H. Geese
2 Les Poulardes à la financière	11 H. 2 ^d of Lamb
Entrées	9 1/2 Shott of mutton
15 1/2 Le Breizh au oseille	30 hash
1 Les Cotelettes d'agneau à la chicorie	30 Cold Meat
2 Les Pâtés de Poulets à l'anglaise	Pastry
2 Les Croustades purées de gendreaux	1 H. Goose & Stewed GIBLETS
2 Les Sautés de poulets aux champignons	Housemaids
2 Les Poulets découpés à l'estragon	2 H. Geese & GIBLETS
Rots	11 Salt Beef
2 Les Poulets	Kitchen
1/2 Le Levraut	2 H. Geese & GIBLETS
2 Le Dindon	12 1/2 Salt Beef 5 Lamb
Relèves	Hall
Le Trifle	6 H. Geese & GIBLETS
Le Bouffe à la fleur d'oranges	52 1/2 Salt Beef
Entrémets	30 Lamb
Les Canaries au naturel	The 1 st Steward
Les Pommes de terre frites	8 1/2 Mutton Soup
Les Navets glacés	2 H. Chickens
La Gelée de noyau	30 Beefsteaks
La Poudre aux amandes	2 H. Birds
Les Colimacons en feuilletage	M ^r Powell
Puget	1 Chicken
15 1/2 Rich Bone of Beef	J. Wright
10 1/2 Leg of mutton	M ^r Brown
2 H. Geese	Pages Man
Cold	
3 Pullet	
15 Pullet of veal	
1 H. of Lamb	
6 Lobsters for Potting	

Tuesday 29th September 1829
Stock At Cumberland Lodge

19 1/2 Beef	Sady Mount Chalks.
7 1/2 Veal	1 Mutton Pullet
6 Suet	Nursery
3 Porwls	1 Pullet
1 1/2 Butter	1 H. Goose
150 Eggs	9 1/2 H. of mutton
7 Soaves	Esquerries
2 Soups	1 Pullet
1 Sandwich	1 Ham
11 Milk	1 Tongue
7 Cream	M ^r Porent.
2 do able	1 Fish
55 1/2 Lord	6 1/2 Neck of mutton
57 Fat Bacon	1 H. Goose
2 Pullet	Cook's Room
2 Chickens	1 H. Goose
6 1/2 feet	Hall
Keeper Hudson	
1 Chicken	
2 Plates of Sandwiches	
	Stock.
	4 Sets of GIBLETS
	2 Lumps of butter
	2 Quarters Soaves
	3 lbs of Cod.

Wednesday 30th September 1829
His Majesty's Dinner

Potages
Lobster 3. A la Bisque de Homards
36. Aux Concombres
36. Aux Quenelles de Grouse

Poissons
Whiting 4. Le Turbot et merlans
36. Les Brochets à la hachée

Rélevés
36. Le Dindon roti à l'Espagnole
36. Le jambon braisé au madère

Entrées
Farm 36. Les Blanquettes de volailles aux champignons
36. Le Grand d'œuf à l'oseille

Loir 36. Les Poulets aux huitres
36. Les Escallopes de mouton à la sautoise

Rots
36. Les Poulets
36. Les Perdreaux
36. Le Cœur de bœuf

Rélevé
36. Le Bœuf à la mode
36. Le Bœuf à la mode

Entrées
Lobster 10. Les Homards au vin
Les Haricots verts
Le Blanc d'œuf
Les Coquilles d'Haricots

Poulet
36. Le Canard à la moutarde
16. Le Chien de mouton

3. Liver & Bacon
2. Pullets
1. Ribs of Lamb

The 1st Steward
8. Mutton Soup
7. Veal Cutlets
1. Grouse

Pages
1. Fish
2. Liver & Bacon
13. Chien de mouton
36. hash

Stewards Room

2. Fish
16. Billet of veal
11. Leg of Mutton

3. Liver & Bacon
36. Nk of venison
8. Loins of mutton Haricot

36. Cold Meat
36. Boiled veal
36. Fish

Pastry
36. Fish
8. Veal
Bacon

7. Mutton
9. Veal Bacon
7. Mutton

Kitchen
53. Veal Bacon
51. Mutton

Hall
2. Soles
5. Nk of mutton

1. Chicken
5. Nk of mutton
1. Chicken

Pages Man
1. Chicken
5. Nk of mutton
1. Chicken

1. Chicken
5. Nk of mutton
1. Chicken

1. Chicken
5. Nk of mutton
1. Chicken

1. Chicken
5. Nk of mutton
1. Chicken

1. Chicken
5. Nk of mutton
1. Chicken

Wednesday 30th Sept 1829
Stock

19. Beef
72. Veal
6.5. Suet
3. Fowls
14. Butter
150. Eggs
7. Loaves
2. Soups
1. Sandwich
12. Milk
7. Cream
2. d'able
4. Whittings
4. Soles
8. flounders
3. Lobsters
2. Pints of Oysters
14. lbs of Cod
2. Ducks
72. Lean Bacon
6.6. feet

Lady Mount Charles
1. Hake

Nursery
2. H. Pullets
2. B. rabbits
9. Breast of veal
Bacon

Equeries
2. Chickens
1. Ham
1. Tongue
1. Ribs of Lamb

At Port
1. Fish
1. B. Rabbit
4. Loins of mutton

Cook's Room
6. Nk of mutton
Hall
15. Veal
14. Mutton
36. Bacon

Stock
6. lbs of Cod
4. Soles
2. Simples of butter
2. Loaves

Thursday 1st October 1829
His Majesty's Dinner

Potages	Stewards Room
Chicken 2 nd au ris et Poulets	13 ¹ / ₂ Mutton Soup
1 st la tortue	21 ¹ / ₂ 1 st Beef
2 nd au consommé aux croutets	2 nd Beefsteak Pie
Poissons	14 ¹ / ₂ Chines of mutton
Cod 1 st Les Cabillauds et cherdons	2 nd 13 ¹ / ₂ Rabbits
Smelts 12 Les Medians frits	2 nd Boiled veal
Whiting 4 th	2 1 st Pullets
Relèves	2 nd Bacon
1 st Les Pisons aux Choux	2 nd hash
Pullets 2 Les Poulardes Sauce Tomato	
Entrées	Pastry
Chicken 2 nd La Fricassie des Poulets	5 th 1 st Beef
meat 8 th Les Cotelettes de veau au naturel	1 Chicken
Chicken 2 Les Poulets a l'Estragon tourné	Kitchen
meat 10 th Les Escallopes de veau a l'ecossaise	1 st 1 st Beef
Prots	9 th Mutton
Chicken 2 Les Poulets	11 th 1 st Beef
1 st Les Pisons	9 th Mutton
2 nd Les Grouses	
Relève	Hall
Les Reignets de Pommes	5 th 1 st Beef
Entrémets	5 th Mutton
Les Spinards au jus	1 Chicken
Les Petits Pits de Pisons	W th Powell
La gelée de vin	W th Brown
La Gorte de Fiches	
Pouffet	Pages Man
25 th Six Loins of Beef	5 th Minced of veal
8 th 1 st of mutton	2 Soles
1 st ribs of Lamb	Hudson. Keeper
Cold	1 Chicken
3 Pullets	W th Titon
1 st ribs of Lamb	2 Plates of Sandwiches
The 1 st Steward	1 st Pheasant
1 Pheasant	
8 th Mutton Soup	
2 nd Minced Beef	
Pages	
5 th Soup	
12 th 1 st Beef	
1 Chicken	
8 th hash	

Thursday 1st October 1829

(82)

Stock

At Cumberland Lodge

20th Beef
43¹/₂ Veal
6th Suet
3rd Fowls
14th Butter
150 Eggs
7th Loaves
2nd Soups
1st Sandwich
10th Milk
7th Cream
2nd do dble
1st Sack of flour
2nd Pullets
2nd Chickens } Team.

Lady Mount Charles
1st Pullet

Nursery

2nd 1st Pullets
5th Pork Chops
12th 1st Six Loins of Beef
2nd hash

Equerries

1st Pullet
1st ribs of Lamb

Wth Brent

Soup
1st Chicken
4th Mumpsteaks

Cooks Room

1st Chicken
8th 1st Beef

Hall

16th Mutton
20th Beef

Stock

2nd Lumps of butter
2nd Loaves
50 Eggs

Friday 2nd October 1820
His Majesty's Dinner

Potages	Pages
2 1/2 la purée de poissons	8 Sholt of Lamb
Aux choux	1/2 C. Head.
mince 8 1/2 Le juret de veau	30 Bacon
Poissons	1 fish
Turbot 1 Les Enquilles en Samproie	2 Fish
Solomon 1 Le Turbot et soles frites	18 1/2 Loin of veal
soles. 3	10 1/2 Leg of mutton
Relèves	11 1/2 Breast of veal
36 Le jambon aux epinards	1 W. head
36 Les Poulets a la financière	36 Poullis boeuf
Entrées	36 Rumpsteaks
36 Les Perdreaux braizés aux choux	36 hash.
mince 10 1/2 Les Cotelettes de veau au naturel	Housemaids
farm 36 La Blanquette avec ris de veau	10 1/2 Keal Bacon
36 Les Ceuifs purée de perdreaux	7 1/2 Mutton
Rots	Kitchen
farm 36 Les Poulets	10 1/2 Keal Bacon
36 Les Crisants	7 1/2 Mutton
36 Les Perdreaux	Hall
Relève	5 1/2 Keal Bacon
Les Gateaux a la buillière	5 1/2 Mutton
Les Pommes a la Portugaise	M ^r Brown
Entrémets	2 Soles
Les Navets glacés	J. Wright
Les Hamdres au vin	5 1/2 1/4 of mutton
La crème au caramel	Keeper Hudson
Les Colimaçons en feuilletage	2 Soles
Profjet	Keeper Page
15 1/2 Fillet of veal	8 1/2 1/4 of mutton
15 1/2 Chine of mutton	
1/2 C. Head	
3 Pulletts	
1 ribs of Lamb	
The 1 st Stewards	
9 1/2 Mutton Soup	
20 1/2 Pards	
4 Loin of Lamb	
Pastry	
1 Fish	
1/2 1/4 of mutton	

Friday 2nd October 1820
Stock
At Cumberland Lodge

18 1/2 Beef	Lady Mount Charles.
7 3/4 Veal	1 st Pheasant.
6 Suet	Nursery.
3 Birds	1 Pullet
20 Butter	11 1/2 Fillet of veal
150 Eggs	7 1/2 Leg of Pork
7 Savies	30 1/2 Rumpsteaks
2 Soups	Equeries
1 Sandwich	14 1/2 Grouse
Butter	14 1/2 Pullet
Eggs	At Brent
10 Milk	1 Fish
8 Cream	1 B ^o Pullet
1 do able	5 1/2 1/4 of Pork
16 lbs of Cod	Cook's room
12 Whittings	7 1/2 Loin of veal
3 Soles	2 1/2 P Pork
12 flounders.	Hall
	14 1/2 Keal
	10 1/2 Mutton
	12 1/2 P Pork.
	Stock
	2 Lumps of Butter
	2 Savies
	6 lbs of Cod
	1 Soles
	6 flounders

Saturday 3rd October 1829
His Majesty's Dinner

	Potages	The Lord Steward
sets	3 ^{tes} habas d'oe	8 ^{tes} Mutton Soup
	A la Crème de ris	1 ^{te} Pullet
	Au consommé aux croules	5 ^{tes} hash
	Poissons	Pages
Cyprus 8 ^{tes}	2 ^{tes} Le cabillaud et eperlans	5 ^{tes} Soup
Coq lls	7 ^{tes} Le Brochet farci	10 ^{tes} Rich Bone of Beef
Smelts	12 ^{tes}	4 ^{tes} Mutton Chops
	Rélevés	5 ^{tes} hash
Warm	2 ^{tes} Les Carottes aux navets	Steward's Room
Warm	2 ^{tes} Les Poulets poillés aux choux fleurs	
	Entrées	
	La Casserole au ris, avec Quenelles de grouse	5 ^{tes} Soup
nts	1 ^{te} Les Cotelettes d'agneau pommes grillées	1 ^{te} Rich Bone of Beef
Therapants	16 ^{tes} Le Saucé de faisans aux f ^{tes} herbes	2 ^{tes} Rabbits
Chickens	2 ^{tes} Les Poulets décorés au macaroni	10 ^{tes} Chines mutton
Joins	8 ^{tes} S ^{te} Eminie de mouton aux cornichons	8 ^{tes} Irish Stew
	16 ^{tes} Le Pâté de lièvre au gratin	7 ^{tes} Braizéed Liver
	Rots	16 ^{tes} Cold meat
Chickens	2 ^{tes} Les Poulets	16 ^{tes} Breast veal
	16 ^{tes} Les Carottes	16 ^{tes} Bouilli boeuf
	16 ^{tes} Les Pêches aux	Housemaids
	Rélevés	
	Le Pâté de la Chantilly	11 ^{tes} Salt Beef
	Le Soufflé aux bananes	9 ^{tes} Lamb
	Entrimets	Kitchen
	Les Petits Pots de grouse	10 ^{tes} Salt Beef
	Les Epinards au jus	9 ^{tes} Lamb
	Les Choux a la Chicorie	Hall
	La Salade d'oranges	
	Les Pommes de Pommes	62 ^{tes} Salt Beef
	Les Minats en feuilletage	51 ^{tes} Lamb
	Assiette Volante	W ^m Powell
		1 Chicken
Cyprus 1 ^{te}	3 ^{tes} Les Pâtés aux huitres	Pages Man
	Pouffet	1 Chicken
	12 ^{tes} Rich Bone of Beef	Keeper Hudson
	10 ^{tes} Leg of mutton	1 Chicken
	1 ^{te} Lamb's fry	W ^m Brown
	Cold	5 ^{tes} Knude of veal
	3 Pullets	W ^m Radford
	1 ^{te} Libs of Lamb	6 ^{tes} 1/2 ^{te} of mutton
		J. Collins
		6 ^{tes} 1/2 ^{te} of mutton

Saturday 3rd October 1829 (84)
Stock At Cumberland Lodge

	Sady Mount Charles
20 ^{tes} Beef	1 Pullet
7 ^{tes} Veal	Nursery
40 ^{tes} Suet	1 Fish
3 ^{tes} Potatoes	1 ^{te} Pullet
16 ^{tes} Butter	Liblet Pie
200 ^{tes} Eggs	14 ^{tes} Chine of mutton
7 ^{tes} Potatoes	Equeries
2 ^{tes} Soups	2 Chickens
1 Sandwich	1 ham
70 ^{tes} Lean Bacon	W ^m Drent
55 ^{tes} Saus	1 Fish
12 ^{tes} Milk	5 ^{tes} Loins of mutton
8 ^{tes} Cream	4 ^{tes} Kcal Cutlets
2 ^{tes} d ^{te} able	1 ^{te} Rabbit
50 ^{tes} Lemons	Cook's Room
25 ^{tes} Oranges	7 ^{tes} Shoulder of mutton
2 ^{tes} Ducks (Farm)	Hall
The Duke of Cumberland	
2 Plates of Sandwiches	22 ^{tes} Salt Beef
	22 ^{tes} Mutton
	Stock
	3 ^{tes} Lps of butter
	2 ^{tes} Potatoes
	15 ^{tes} Knude of veal
	1 ^{te} Potatoes
	13 ^{tes} Suet

Sunday 4th October 1829

His Majesty's Dinner

Potages	The L ^d Steward
aux Raviolles	1 st Pheasant
à la Poisque d'Escivies	2 nd Mutton Soup
à la Purée de céleri	3 rd Veal Cutlets
Rélevés	Pages
à la Culotte de boeuf aux choux	4 th Beef
1 st Dindon roti à la Chipolata	1 st Pheasant
2 nd Les Escallopes de volailles aux truffes	5 th 1 st of mutton
3 rd Les Pâtés de bœuf au vin de Bordeaux	6 th Soup
4 th Le Cabillaud au gratin	7 th Stewards Room
5 th Les Escallopes de volailles à l'Italienne	2 nd Sir Loim of Beef
6 th La Fricassée à la chicorie	3 rd 2 nd of mutton
Poissons	4 th 3 rd of mutton
1 st Le Cabillaud et soles frites	5 th 1 st Turkey
2 nd Les Merlans aux fines herbes	6 th 1 st Ham & Spinage
Rots	7 th 8 th of Pork
1 st Les Poulets	8 th 3 rd of Pork
2 nd Les Pousins	9 th 3 rd of Pork
3 rd Les Grouses	10 th 3 rd of Pork
Rélevés	11 th 3 rd of Pork
Les Pommes de ris	12 th 3 rd of Pork
Les Choux à l'abricots	13 th 3 rd of Pork
Entrémets	14 th 3 rd of Pork
à la Mayonnaise de volailles	15 th 3 rd of Pork
1 st Le Celeri en Cardons	16 th 3 rd of Pork
2 nd Les Haricots verts à la Poularde	17 th 3 rd of Pork
3 rd Les Crème au café	18 th 3 rd of Pork
4 th Le Glace de fruits	19 th 3 rd of Pork
5 th Les Coquilles de jambon	20 th 3 rd of Pork
Puffet	21 st 3 rd of Pork
22 nd Sir Loim of Beef	22 nd 3 rd of Pork
23 rd 1 st of mutton	23 rd 3 rd of Pork
24 th 1 st of Lamb	24 th 3 rd of Pork
25 th 1 st of Lamb	25 th 3 rd of Pork
26 th 1 st of Lamb	26 th 3 rd of Pork
27 th 1 st of Lamb	27 th 3 rd of Pork
28 th 1 st of Lamb	28 th 3 rd of Pork
29 th 1 st of Lamb	29 th 3 rd of Pork
30 th 1 st of Lamb	30 th 3 rd of Pork

Sunday 4th October 1829

(85)

Stock

At Cumberland Lodge

Stock	At Cumberland Lodge
20 Beef	1 st Pullet
42 Veal	2 nd Pullet
6 Suet	3 rd Pullet
3 Potatoes	4 th Pullet
1 st Butter	5 th Pullet
150 Eggs	6 th Pullet
7 Loaves	7 th Pullet
2 Soups	8 th Pullet
1 Sandwich	9 th Pullet
12 Milk	10 th Pullet
7 Cream	11 th Pullet
2 1 st able	12 th Pullet
62 nd 1 st Bacon	13 th Pullet
2 Pullet	14 th Pullet
2 Chickens	15 th Pullet
1 Chicken	16 th Pullet
1 Chicken	17 th Pullet
1 Chicken	18 th Pullet
1 Chicken	19 th Pullet
1 Chicken	20 th Pullet
1 Chicken	21 st Pullet
1 Chicken	22 nd Pullet
1 Chicken	23 rd Pullet
1 Chicken	24 th Pullet
1 Chicken	25 th Pullet
1 Chicken	26 th Pullet
1 Chicken	27 th Pullet
1 Chicken	28 th Pullet
1 Chicken	29 th Pullet
1 Chicken	30 th Pullet

Monday 5th October 1829

His Majesty's Dinner

Potages	Pages
Tram 26. A la Bonne femme	30 Soup
100. A la Vis et Poulets	8 1/2 Loins of veal
100. A la Cignone	1 1/2 P. Pork
Poissons	1 1/2 Pheasant
Dorset 1. Le S. Pierre au vin	Stewards room
Whiting 1. Le Cabillaud et merlans	1 1/2 Fillet of veal
Cyprins 1. 2	10 1/2 Chine of mutton
Paleto 2. Les Poulets Belles aux huitres	7 Legs of P. Pork
Longout 1. 2	5 1/2 Nk of Pork
36. Le jambon roti au madere	30 Crump of veal
Entrées	30 Bouilli boeuf
36. Les Filets de lapereux a la maichal	7 1/2 Mutton Haricot
Pullet 2. La Polangotte aux Champignons	30 hash
36. Le Pate chaud d'habatis d'ic	30 Eggs & Bacon
1. La Chateaufe avec Lotettes d'agneau	Stewards
36. Les Escallopes de foies d'ic	7 1/2 Keal P. Pork 6 1/2
36. Les Roudins de volailles a la richelieu	7 1/2 Mutton
Prots	Kitchen
Chicken 2. Les Poulets	7 1/2 Keal P. Pork 7
36. Les Vaisans	7 Mutton
Relèves	Hall
Les Beignets de pommes	5 1/2 Keal P. Pork 31
Les Faroles aux macarons	31 Mutton
Entrémets	M ^r Powell
lobster 2. Les Homards au gratin	1 Chicken
Les Pommés de terre a la Richamel	M ^r Radford
Les Chicorées a la crème	1 Chicken
Les Gelées de noyau	J. Wright
Les Canapés en feuilletage	M ^r Brown
Les Gateaux a la d'alois	Keeper Hudson
Bruffet	1 Chicken
20 1/2 Loins of veal	4 1/2 Lean Beef
36 Potatoes	5 1/2 Nk of mutton
10 1/2 Chine of mutton	Keeper Ridge
3 Pullets	8 1/2 Nk of mutton
1 lbs of Lamb	5 Nk of mutton
The S ^r Steward	5 1/2 Mutton of veal
9 1/2 Nk of mutton	J. Collins
1 1/2 Chicken	
20 Minced Beef	
Pastry	
1 1/2 Keal	
2 1/2 Pork	

Monday 5th Oct 1829

86

Stock

At Cumberland Lodge

20 Beef	Lady Mount Charles
7 1/2 Keal	1 1/2 Pork loch
6 Suet	Nursery
3 Potatoes	2 Boiled Pullets
16 Butter	1 1/2 Rabbit
150 Eggs	30 Keal bullets
7 Lard	10 Leg of mutton
2 Soups	30 Bacon
1 Sandwich	Cygueries
1/2 Sack of flour	1 Pullet
2 ducks / Parm	30 ham & Tongue
10 Milk	M ^r Brent
7 Cream	30 Soup
2 d ^o dble.	30 Keal bullets
Lady Conyngham	30 Bacon
1 Chicken & rice.	5 Loins of mutton
Sir W. Knighton	Cook's room
1 Ham & Chicken	9 1/2 Nk of veal
Sir C. Neagle	2 1/2 P. Pork
2 Plates of Sandwiches	Hall
M ^r Atton	13 1/2 Keal
1 Pheasant & Ham	22 1/2 Mutton
	10 1/2 P. Pork
	Stock
	2 Lumps of butter
	2 Lard

Tuesday 6th October 1829

His Majesty's Dinner

Potages	Pages
36. A la Bisque d'homards	1 Fish
Le Vermicel aux Windsor	11 ¹ / ₂ Rich Bone of Beef
From 2 A la Consommé aux croûtes	36 Minced mutton
Boissons	5 ¹ / ₂ H Pork
turbot 1 Le Turbot et soles frites	Steward's room
flounders 6 Les Simandes frites	2 fish
soles 6 Les Simandes frites	11 ¹ / ₂ Rich Bone of Beef
Lobster 1	15 Chime of mutton
Rélevés	30 hash
36 Le Chapon au consommé	30 Beefsteaks
Leg 8 Le Ligot de sept heures	5 ¹ / ₂ Pork chops
Entrées	30 Roast veal
rib 1 Les Cotelettes d'agneau panées	2 ¹ / ₂ Liver & Bacon
36 La Tricassée aux pernois	1 Ox heart
36 Les Escallopes de volailles à l'écossaise	36 Cold meat
meat 11 ¹ / ₂ Les Polonquette aux truffes	Pastry
Rots	1 fish
Chickens 2 Les Poulets	5 ¹ / ₂ Loim of mutton
36 Les Perdreaux	Kitchen
36 Le Lièvre	11 ¹ / ₂ Salt Beef
Rélevé	9 ¹ / ₂ Mutton
Le Poudin de Cabinet	Housemaids
Entrées	11 ¹ / ₂ Salt Beef
Les Epinards au jus	9 ¹ / ₂ Mutton
Les Petits Pots de grouses	Hall
Les Crème au caramel	18 Salt Beef
Les Cotelettes de cerises	42 Mutton
Pouffet	W th Radford
15 Rich Bone of Beef	2 Whittings
8 ¹ / ₂ Mutton	W th Brown
36 Gilet Pie	2 Whittings
2 ¹ / ₂ Liver & Bacon	Keeper Hudson
3 Pullet	2 Whittings
1 Rib of Lamb	Pages. Han
Assiette Volante	2 Whittings
8 ¹ / ₂ Les Petits Pâtés de mouton	J. Collins
The L ^{re} Steward	2 Whittings
2 Parmigians	
8 ¹ / ₂ Mutton Soup	
5 ¹ / ₂ Loim of mutton	

Tuesday 6th October 1829

81

Stock

At Cumberland Lodge

10 ¹ / ₂ Beef
12 ¹ / ₂ Veal
6 Suet
3 Poultry
1 ¹ / ₂ Butter
100 Eggs
7 Loaves
2 Soups
1 Sandwich
10 Milk
7 Cream
12 d ^o dble
50 Lemons
3 lbs of Rafias
1 ¹ / ₂ lbs of Cod
8 Soles
1 ¹ / ₂ flounders
5 ¹ / ₂ Lard
42 Lean Prawn

Lady Conyngham

1 Roast Chicken & Vermicelli

Sir W. Knighton

1 Pullet & Ham

Lady Mount Charles

1 Roast Pullet

Nursery

1 Pullet

1 H Pheasant

7¹/₂ H Pork

Minced veal

Oggeries

1 Pullet

1 Rib of Lamb

At Brent

1 Fish

5¹/₂ Leg of Lamb

1 H Pheasant

Hall

22¹/₂ Salt Beef

23¹/₂ Mutton

Cook's room

5¹/₂ Loim of mutton

Stock

2 Lumps of butter

2 Loaves

50 Eggs

50 Lemons

4 lbs of Candied

6 - of Cod

4 Soles

6 flounders

1 Lobster

Wednesday 7th October 1829
His Majesty's Dinner

Potages	Pages
30 So Mulligotannu	30 Soup
As les Printaniers	30 Cuck Bone of Beef
Aux Nouilles	30 Veal & Bacon
Poissons	1 1/2 Rabbit
30 Les Turbot et soles	Herward's Room
30 Les Soles aux fines herbes	22 Soup of veal
Relèves	6 1/2 Lbs of Pork
30 Les Pâté de lapreaux au gratin	5 1/2 1/4 of Pork
Pullets 20 La Chateaux blanchette aux concombres	30 Potage de bœuf
Entrées	10 Chine of mutton
Pullets 20 Les Saute de volailles a la toulouse	30 Pigeon
30 Les Tricandreau a l'oseille	30 hash
30 Les Canards aux navets	30 Omelette
Soup 7 1/2 L Emince de mouton aux cornichons	30 Rabbit Pie
Rots	5 1/2 1/4 of veal
Chickens 20 Les Poulets	3 1/2 Pork
30 Les Grouses	Witcher
30 Les Pousins	3 1/2 Veal
Relèves	6 1/2 Pork
Le Soufflé au fromage	7 1/2 Mutton
Entrémets	6 1/2 Veal
Les Horicots verts	7 Pork
Les Culs d'artichauts	7 1/2 Mutton
Les Gateaux a la d'artois	Housemaids
La Helle de vin de vin	42 Veal
Puffet	30 1/2 Pork
18 Pullets of veal	4 1/2 Mutton
10 1/2 Legs of mutton	1 Chicken
Bacon Cold	1 Chicken
3 Pullets	1 Chicken
1 Libs of Lamb	J. Wright
Assiette Volante	1 Chicken
10 1/2 Les Pâté de veau	M ^r Brown
The La Herward	5 1/2 1/4 of mutton
9 1/2 Mutton Soup	Keeper Hudson
1 1/2 Pheasant	1 Chicken
30 Mincee veal	Pages Morn
	5 1/2 1/4 of mutton

Wednesday 7th October 1829
Stock At Cumberland Lodge

Stock	At Cumberland Lodge
20 Beef	Lady Mount Charles
7 1/2 Veal	1 1/2 Pullet
6 Suet	Nursery
3 Potols	1 Fish
1 1/2 Butters	1 Praizea Pullet
150 Eggs	8 1/2 Mutton Chops
7 Loaves	11 1/2 Veal
2 Soups	4 1/2 Pork
1 Sandwich	M ^r Prent
10 1/2 Milk	1 Fish
7 Cream	8 1/2 Pork
2 1/2 dble	Equeries
43 1/2 Lard	1 Pullet
56 Lbs of Pork	1 Libs of Lamb
66 1/2 of mutton	1 Pheasant
56 1/2 Fat Bacon	Cook's Room
J. Hollins	6 1/2 1/4 of Pork
5 1/2 1/4 of mutton	Stall
Lady Conyngham	13 1/2 Veal
1 Chicken	14 1/2 Mutton
	18 Pork
	Stock
	2 Lumps of butter
	2 Loaves

Thursday 8th October 1820

His Majesty's Dinner

Potages	Pages.
A la Munkhoe	13 ¹ / ₂ Beef
Au consommé aux croutes	1 Pheasant
La Crème de vermicel	4 ¹ / ₂ Mutton Chops
Poissons	50 Soup Hash
Oysters 1 st 2 nd 3 rd 4 th 5 th 6 th 7 th 8 th 9 th 10 th 11 th 12 th 13 th 14 th 15 th 16 th 17 th 18 th 19 th 20 th 21 st 22 nd 23 rd 24 th 25 th 26 th 27 th 28 th 29 th 30 th 31 st 32 nd 33 rd 34 th 35 th 36 th 37 th 38 th 39 th 40 th 41 st 42 nd 43 rd 44 th 45 th 46 th 47 th 48 th 49 th 50 th 51 st 52 nd 53 rd 54 th 55 th 56 th 57 th 58 th 59 th 60 th 61 st 62 nd 63 rd 64 th 65 th 66 th 67 th 68 th 69 th 70 th 71 st 72 nd 73 rd 74 th 75 th 76 th 77 th 78 th 79 th 80 th 81 st 82 nd 83 rd 84 th 85 th 86 th 87 th 88 th 89 th 90 th 91 st 92 nd 93 rd 94 th 95 th 96 th 97 th 98 th 99 th 100 th	Steward's Room
Se Cabillaud et eparlans	10 Mutton Soup
Se Merlans a la M ^{re} d'hotel	2 A Pulletts
Whiting 1 st 2 nd 3 rd 4 th 5 th 6 th 7 th 8 th 9 th 10 th 11 th 12 th 13 th 14 th 15 th 16 th 17 th 18 th 19 th 20 th 21 st 22 nd 23 rd 24 th 25 th 26 th 27 th 28 th 29 th 30 th 31 st 32 nd 33 rd 34 th 35 th 36 th 37 th 38 th 39 th 40 th 41 st 42 nd 43 rd 44 th 45 th 46 th 47 th 48 th 49 th 50 th 51 st 52 nd 53 rd 54 th 55 th 56 th 57 th 58 th 59 th 60 th 61 st 62 nd 63 rd 64 th 65 th 66 th 67 th 68 th 69 th 70 th 71 st 72 nd 73 rd 74 th 75 th 76 th 77 th 78 th 79 th 80 th 81 st 82 nd 83 rd 84 th 85 th 86 th 87 th 88 th 89 th 90 th 91 st 92 nd 93 rd 94 th 95 th 96 th 97 th 98 th 99 th 100 th	1 st Beef
Se Linaou a la Chistolatau	1 C. Head
Se jambon aux epinards	5 ¹ / ₂ Spring of Pork
Contrées	4 ¹ / ₂ Soup of Mutton
1 st Les Cotelettes d'agneau aux concombres	30 Beefsteak Pudding
2 nd Les Eilets de farsans aux f ^{er} herbes	25 ¹ / ₂ Sir Loim of Beef
3 rd Les Polanquette aux Champignons	50 hash
4 th Les Ris de veau piqués au jus	Pastry
5 th Les Poullets	5 ¹ / ₂ Beef
6 th Les Coo de bruyere	1 Pheasant
7 th Les Pommes au ris	Housemaids
8 th Les Chicorées au jus	12 ¹ / ₂ Beef
9 th Les Navets glacés	9 ¹ / ₂ Mutton
10 th Les Choux baki	Kitchen
11 th Les Crème de framboises	12 ¹ / ₂ Beef
12 th Les Pouffet	9 ¹ / ₂ Mutton
13 th Les Sir Loim of Beef	52 Beef
14 th Les Tripe	52 Mutton
15 th Les Loim of Pork	J. Wright
16 th Les Lamb's fry Cold	32 Lean Beef
17 th Les Pulletts	M ^{re} Woron
18 th Les Libs of Lamb	5 Knuckle of veal
19 th Les Assiette Volante	Pages Man
20 th Les Pates aux huitres	1 Chicken
21 st The La Steward	
22 nd 8 Mutton Soup	
23 rd 1 st Chicken	
24 th 30 Minced mutton	

Thursday 8th October 1820

(89)

Stock

At Cumberland Lodge

20 Beef	Lady Mount Charles
72 Veal	1 Boiled Pullet
6 Suet	Nursery
3 Poultry	2 Chickens
14 Butter	Rabbit Pie
100 Eggs	1 Lamb cutlets
7 Solives	14 ¹ / ₂ Beef
2 Soups	Equeries
1 Sandwich	2 Chickens
10 Milk	1 ham & Tongue
7 Cream	1 st Grouse
1 d ^r dble.	Cook's Room
1 Tongue	1 Chicken
1 Chicken	7 ¹ / ₂ Beef
1 st Conyngham	Hall
1 Boiled Chicken	2 ¹ / ₂ Beef
	22 Mutton
	Stock
	2 Sumps of butter
	2 Loaves

Friday 9th October 1829.
His Majesty's Dinner

Potages	Pages
6 Bread 1/2 La Pate de veau	2 1/2 Shot of mutton
La Purée de faisans	2 1/2 fish
La Beauvau	3 1/2 veal cutlets
Poissons	2 1/2 P. Pork
Rel. les 1/4 La Truite a la genevoise	2 1/2 hash
Solomon 1/4 Le Cabillaud et soles	Stewards room
Sm. soles 1/4	
Relevés	
10000 1/4 L'oeuf braisé aux légumes	2 fish
Chickens 2 1/2 Les Poulets poêlés a l'Anglaise	13 1/2 Shot of veal
not bread 2 1/2	16 1/2 Chine of mutton
Entrées	Stew Shot of do
10000 1/4 Les Cotelettes de porc frais J. Robert	7 Seg. of P. Pork
36 Les Poudins de lapreaux	1/2 P. Pork chops
36 Les Escallopes de Perdreaux au jusnet	2 Boiled veal
Pullets 2 1/2 La Blanquette aux concombres	2 Bouilli beef
	2 Cold meat
Rots	2 Rabbit Ste
Chickens 2 1/2 Les Poulets	Blousemaids
36 Le Sevrant	
36 Les Perdreaux	1/2 Veal
Relève	10 1/2 P. Pork
La Charlotte de Pommes	7 Mutton
Entrémets	Kitchen
Après P. 1/4 Les Maitres au gratin	4 Veal
Les Epinards au jus	7 1/2 P. Pork
Les Poutres aux amandes	6 1/2 Mutton
Les Gêles de nouveau	Hall
Buffet	
10 1/2 Loin of veal	4 1/2 Veal
16 Chine of mutton	3 1/2 P. Pork
1 Ribs of Lamb cold	3 1/2 Mutton
	W ^r Brown
3 Pullets	1 Chicken
10 1/2 fillet of veal	2 Soles
La Stewards Lunch	W ^r Brown
9 Mutton Soup	2 Soles
8 1/2 Veal cutlets	Keeper Hudson
1 W Pheasant	Pages Man
Pastry	Collins
3 1/2 W of veal	
2 1/2 P. Pork	

Friday 9th October 1829 (90)
Stock At Cumberland Lodge

Stock	At Cumberland Lodge
19 Beef	Lady Mount Charles
7 1/2 Veal	1 Pullet
6 Suet	Pracow
3 Birds	Nursery
1 1/2 Poultry	1 Fish
150 Eggs	1 Pullet
2 Soaves	9 1/2 Loin of veal
2 Soups	28 Mutton hash
1 Sandwich	1 1/2 P. Pork
1/2 sack of flour	Squerries
10 Milk	1 Pullet
7 Cream	1 Ham & Tongue
2 do dble	1 H grouse
16 lbs of Coc	Cook's room
20 flounders	1 Fish
3 Haddock	7 1/2 W of mutton
4 Chickens	Hall
Keeper Page	
8 1/2 W of mutton	1 1/2 Veal
Lady Cuyngnam	15 1/2 Mutton
1 H Chicken	15 Pracow
	Stock
	2 Lumps of butter
	21 1/2 Saus
	2 Soaves
	2 Haddock
	4 Soles
	6 flounders

Saturday 10th Oct 1829

His Majesty's Dinner

Potages

Aux Lièvre au Sherry

A la Cressy

Knide 8th Le Jaret de veau

Poissons

Crustacees 2 Les Maquereaux salés

Flourences 2 Les Limandes

Relèves

Farm 2 Les Poulets aux choux-fleurs

Farm 1 Le Gigot de sept heures

Entrées

36 L'Emincé de mouton

36 Les Côtelettes d'agneau panées

36 Le Saute de Poulaudes aux nouilles

36 L'Emincé de filet de boeuf

Rots

Farm 2 Les Poulets

36 Les Perdreaux

36 Les Pécassines

Relève

Les Pommes a la Portugaise

Entrémets

Les Macarons

Donc 3 Le Celeri en cardons

Les Crème a la vanille

Les Canapes en feuilletage

Puffet

15th Sir Loim of Beef

36 1/2 lb of mutton

1 Haunch of venison Cold

2 Pullet

The La Steward

9 Mutton Soup

1 ribs of Lamb

36 Mutton veal

Pastry

5 Loim of mutton

Pages

30 Soup

10th Rich Bone of Beef

2 Rabbit Pie

1 C. Heart

Stewards Room

40 Round of Beef

10th Leg of mutton

Farm 10th Filet Breasts of mutton

36 Beefsteak Pie

36 Whump of veal

6th Spare rib of Pork

1 V. hare

36 Cold meat

36 Soup

Housemaids

10 Salt Beef

8th Mutton

Kitchen

11 Salt Beef

8th Mutton

Hall

62 Salt Beef

52th Mutton

J. Wright

1 Chicken

M^{rs} Brown

5th 1/2 lb of mutton

Keeper Hudson

1 Chicken

Pages Man

5th 1/2 lb of mutton

James Collins

5th 1/2 lb of mutton

Saturday 10th Oct 1829

(91)

Stock

At Cumberland Lodge

Lady Mount Charles

1st Pullet

Nursery

1st Pullet

3rd Veal butlets

11th Chins of mutton

Bacon

Esqueries

1 Pullet

1 Pheasant

At Port

1 Fish

36 Minced Chicken

7th Mutton Chops

Cook's Room

8 Salt Beef

Hall

22 Salt Beef

21st Mutton

Stock

2 Lumps of butter

50 Eggs

2 Boarves

12th Knide of veal

1 Fowl

15th Suet

19th Beef

43 Veal

41 Suet

3 Fowls

6 C. feet

7 Loaves

2 Soups

1 Sandwich

14 Milk

8 Cream

2 d^o dble

50 Lemons

4 Pullet

54 lbs of Pork

53 - of mutton

Lady Conyngham

1 Chicken

Sir J. Wyattville

2 Plates of Sandwiches

Sunday 11th October 1829
His Majesty's Dinner

Potages	Pages
Aux raviolles	11 1/2 Beef
Aux choux	1 Chicken
Au lis et Poulets	1 Tongue
Beissons	2 1/2 Wash & Soup
Le Cabillaud et perles	2 1/2 Beef
Les Merlans aux p. herbes	2 1/2 Mutton
Relèves	1 Goose
Le Pâté de Perdreaux au gratin	1 1/2 Chicken of mutton
Les Cressons au ris blanc aux champignons	2 1/2 Pouletti beef
Entrées	2 1/2 hashed mutton
Les Grenadins de veau à l'oseille	2 1/2 Rabbits
La Tricassée aux artichauts	2 1/2 Macaroni
Les Œufs purée de faisans	2 1/2 Boiled veal
Les Poulets de la perdreaux	2 1/2 Spring of Pork
Rots	2 1/2 Cold meat
Les Poulets	5 1/2 Beef
Les Faisans	1 1/2 Duck
Les Perdreaux	11 1/2 Beef
Relève	10 1/2 Mutton
Les Pouillie	11 1/2 Beef
Entrées	8 1/2 Mutton
Les Petits Pots de gibier	6 1/2 Beef
Les Epinards au jus	5 1/2 Mutton
La Gelée d'oranges	5 1/2 Mutton
Les Tartellettes d'abricots	1 Chicken
Puffet	1 Chicken
Les Loin of Beef	1 Chicken
1 1/2 Goose	1 Chicken
1 1/2 Mutton	1 Chicken
3 Liver & Bacon	1 Chicken
Cold	1 Chicken
3 Pullets	1 Chicken
1 Rule of Lamb	1 Chicken
Assiette Volante	1 Chicken
8 1/2 Les Pâtés de mouton	1 Chicken
The Le Howard	1 Chicken
9 1/2 Mutton	1 Chicken
1 Pullet	1 Chicken
2 1/2 hash	1 Chicken

Stock

10 1/2 Beef
12 1/2 Beef
6 Quat
3 Porols
12 1/2 Pouter
100 Eggs
10 1/2 Milk
7 Cream
2 1/2 d. able
7 Loaves
2 Soups
1 Sandwich
8 Bunches of Bresses
50 Oranges
4 1/2 Loon Bacon
5 1/2 Fat D.

Countess Munster.

5 1/2 Soup
2 1/2 Mutton Chops
1 1/2 Theasant

M^{rs} Cartwright

2 1/2 Vermicelli Soup
1 1/2 Chicken
2 1/2 Mutton Chops

Sir W. Knighton

2 1/2 Soup
2 1/2 Mutton Chops
1 1/2 Bird

Lady Conyngham

2 1/2 Vermicelli Soup
1 1/2 Bird
2 1/2 Jelly

St Cumberland Lodge

Lady Mount Charles.

1 Pullet

Nursery

2 Chickens
1 Tongue
1 1/2 Sir Loin of Beef

Equerries

1 Pullet
1 ham
1 Tongue

M^{rs} Drent.

2 1/2 Soup
1 Boiled Chickens
2 1/2 Beef

Cook's Room

1 1/2 Chicken
1 1/2 Beef

Ball

2 1/2 Beef
1 1/2 Mutton

Stock

3 Lumps of butter
2 Loaves

Monday 12th October 1829.

His Majesty's Dinner

Potages	Pages
au Consommé aux croûtes	30 Soup
La Crème de vermicelli	5 th veal
Lobster 3 rd la Poisson de homards	30 Spring of Pork
Poissons	1 st Loins of mutton
Mullet 2 nd Les rouges aux herbes	Atwood's Room
Oysters 6 th 1 st Le Turbot et soles frites	30 Shoulder of veal
Sole 1 st 2 nd Le Turbot et soles frites	30 Spring of Pork
Turbot 1 st 3 rd Les bêtes de bœuf a la royal	30 Loins of 2 nd
Relèves	10 th Leg of mutton &
Libs 18 th Les bêtes de bœuf a la royal	30 Beefsteak Pie
Pullet 2 nd 3 rd Les Poulardes a la financière	2 nd 4 th rabbits
Entrées	30 2 nd veal
Libs 1 st Les Cotelettes d'agneau pommées	30 hash
not breads 2 nd Les Poudins de ris de veau	1 st C. Head
Sels 3 rd Le Pâté chaud d'habatis d'œuf	Housemaids
not breads 4 th La Casserole au ris, cabillaud a la crème	7 th P. Pork
30 th Le Sauté de volailles	3 rd C. head
Pullet 2 nd Les Escallopes de volailles au suprême	9 th mutton
Rots	Pastry
Chicken 2 nd Les Poulets	4 th veal
W. and 3 rd Les Cornards Sauvages	1 st P. Pork
30 th Les Perdreaux	Kitchen
Relèves	8 th veal
Les gateaux a la cuillère	3 rd P. Pork
Les Pâtes chaudes	7 th mutton
Entremets	Hall
Lobster 2 nd Les Homards au gratin	4 th 3 rd veal
La Chicorée a la crème	3 rd P. Pork
Les Haricots verts	4 th 2 nd mutton
La Tourte a l'orange	J. Wright
La Gelée au maraschino	1 st Lean Beef
Les Colimacons en feuilletage	M ^{rs} Brown
Poulet	5 th 1 st of mutton
14 th Loins of veal	Keeper Hudson
1 st Haunch of venison	1 st Chicken
1 st Libs of Lamb	Pages. Man
2 nd Pullet	6 th 1 st of mutton
1 st Libs of Lamb	J. Collins
1 st Crab	5 th 1 st of mutton
Assiette Volante	Keeper Page
1 st 3 rd Les Pâtes aux huîtres	8 th 1 st of mutton

Monday 12th October 1829.

(93)

Stock

at Cumberland Lodge

20 th Beef	Lady Mount Charles
4 th 3 rd Veal	1 st P. Pullet
6 th Suet	Nursery
3 rd Poultry	1 st W. Pheasant
14 th Butter	1 st W. Pullet
100 Eggs	1 st C. Head
7 th Loaves	1 st Leg of Pork
2 nd Soups	Esquerries
1 st Sandwich	2 nd Chickens
10 th Milk	1 st Ham & Tongue
7 th Cream	1 st Libs of Lamb
6 th Lard	M ^{rs} Drent
Lady Conyngham	30 th Soup
1 st 4 th Pina	5 th 1 st of veal
Council Luncheon at Windsor Castle	3 rd P. Pork
2 nd 4 th Chickens	Cook's Room
2 nd 4 th Pheasants	1 st C. Head
16 th 2 nd Mutton Cutlets	3 rd P. Pork
19 th 2 nd Beefsteaks	Hall
2 nd 2 nd Fricassée of Chicken	14 th 1 st veal
2 nd 2 nd Almond Pullet	1 st 1 st mutton
30 th Game Pie	15 th P. Pork
1 st Ham	Stock
30 th Spinage	2 nd Sumps of butter
30 th Galantine of veal	2 nd Loaves
30 th Wine jelly	
30 th Pastry	
30 th Live Soup & Mock Turtle	
1 st Libs of Lamb	
30 th Cold meat of all kinds	
Utendants	
11 th 1 st Leg of mutton	
2 nd 4 th Pullet	
30 th Beefsteaks	
30 th Poultry	
Hall	
30 th Cold meat	

Tuesday 13th October 1829.
His Majesty's Dinner

Potages
2^{te} Soup: Quenelles de la pcreaux
A la Printaniere
A la creme d'orange
Poissons
Crayons 1^{er} 1/2
Cool les 9
Smelts 12
Soles 3
Le cabillaud et chelons
Les Soles au vin de Champagne
Relieves
2^{te} Les Bouillottes Sauce Poivrade
2^{te} Le Jambon roti au madere
Entrées
Pullets 2 Les Filets a la marechal
2^{te} Les Filets de Canards a l'orange
Pullet 1/2 Eminie de volaille a la reine
meat 10^{te} Les botelettes de veau aux herbes
Rots
Les Poulets
Le Sison pique
Relieve
Les gateaux de Brunswick
Entremets
Les Beufs a la chicoree
Les Pommes de terre frites
Les Jalousies en feuilletage
Les crêpes a la St. Martin
Puffet
13^{te} Rich Bone of Beef
Farm Rhine of mutton
1 Lamb's fry
2^{te} Hash
Cold
2 Pullets
1 ribs of Lamb
The 2nd Stewards
1st A Pheasant
9th Mutton Soup
2nd Mince Pie

Pages
2^{te} Leg of mutton
4^{te} 1/2nd Mutton
1 Pigs Head
1 fish
Stewards room
2 fish
10^{te} Rich Bone of Beef
10^{te} Rhine of mutton
2^{te} A Pork
2^{te} Bouilli boeuf
7^{te} Joint of mutton stew
2^{te} hash
2^{te} Cold meat
Pastry
1 fish
5^{te} 1/2nd Mutton
Housemaids
10^{te} Salt Beef
8^{te} Mutton
Kitchen
18^{te} Salt Beef
8^{te} Mutton
Hall
9^{te} Salt Beef
5^{te} 1/2nd Mutton
M^r Powell
1 Chicken
M^r Brown
2 Soles
Pages Man
2 Soles
Keeper Hudson
2 Soles
J. Collins
2 Soles
Warrasley Sen^r
2 Soles

Tuesday 13th Oct 1829 (94)
Stock At Cumberland Lodge

21 Beef
73rd Mutton
7 Suet
3 Pigs
14 Butter
200 Eggs
7 Loaves
2 Soups
1 Sandwich
10^{te} Milk
7 Cream
2nd do able
1/2 sack of flour
2 ducks
50 Mutton } Farm
52 Pork
18 lbs of Cod
12 Soles
24 flounders
24 herrings
2 Oysters
8 Pigs of bresses

Lady Mount Charles
1st A Pig
2^{te} Mutton
Nursery
2nd Soup
2nd Pigs
1st A rabbit
9^{te} Leg of mutton
1 Wash
Equeries
2 Chickens
1 ribs of Lamb
M^r Brent
1 Fish
1st A rabbit
7^{te} 1/2nd Mutton
Cook's room
1 Fish
8^{te} Shoulder of mutton
Hall
23rd Salt Beef
20^{te} Mutton
Stock
2 Lumps of butter
2 Loaves
6 lbs of Cod
2 Soles

Wednesday 14th Oct 1829

His Majesty's Dinner

Potages	Pages
La Purée de poisons	1 lib of Lamb
Aux Noix	16 Beefsteaks
A la Julienne	5 Soup
Poissons	Stewards room
Le Cabillaud et merlans	16 ¹ / ₂ Loins of veal
Le Brochet farci	8 Loin of Pork
Relèves	16 ¹ / ₂ Chump of veal
1 ^{re} Dindon roti S ^e Espagnole	16 ¹ / ₂ Chump of mutton
2 ^e Le gigot de sept heures	5 Pork chops
Entrées	2 Soups
3 ^e Les Filets de soles a l'estragon	2 L. Head
2 ^e La Manquette aux Champignons	2 B ^e veal
2 ^e Le Rôt de Poulets a l'anglaise	2 Stewed Beefsteaks
1 ^{re} Les Chateaux avec boletus d'agneau	2 Cold meat
2 ^e L'Omme de boeuf aux cornichons	4 ¹ / ₂ Veal
2 ^e Les Grenadins a la Chicorie	3 ¹ / ₂ Pork
Rots	Housemaids
2 ^e Les Poulets	8 Veal
3 ^e Les Percees	5 ¹ / ₂ Pork
2 ^e Les Gaissons	8 Mutton
Relèves	Kitchen
Les Piroches chaudes	6 ¹ / ₂ Veal
Cabinet Pudding	7 ¹ / ₂ Pork
Entrémets	8 Mutton
2 ^e Les Homards au gratin	4 ¹ / ₂ Veal
Les Epinards au jus	3 ¹ / ₂ Pork
3 ^e Le Gelée d'oranges	4 ¹ / ₂ Mutton
Les Pastelletes a la Crème	1 Chicken
Les Pommes de Pommes	1 Chicken
Buffet	M ^{rs} Worron
1 ¹ / ₂ Fillet of veal	5 ¹ / ₂ Nk of mutton
Leg of Pork	4 ¹ / ₂ Nk of mutton
Leg of mutton	5 ¹ / ₂ Nk of mutton
Cold	Pages Man
2 Pullets	1 Chicken
The L rd Steward	
9 Mutton Soup	
1 ¹ / ₂ Chicken	
4 ¹ / ₂ Lamb Chops	

Wednesday 14th Oct 1829

Stock

At Cumberland Lodge

25 Beef
7¹/₂ Veal
6 Suet
3 Horols
1¹/₂ Butter
150 Eggs
7 Loaves
2 Soups
1 Sandwich
5¹/₂ Fat Bacon
5¹/₂ Lean D
10¹/₂ Milk
7 Cream
2 d^o dble
2¹/₂ of Yeast
4 Pullets / farn
50 Lemons

Lady Mount Charles

1¹/₂ Pullets

Nursery

50 Soup
8¹/₂ Leg of Pork
5¹/₂ Mutton Chops
1¹/₂ Pullets

At Mount

1 Fish
4¹/₂ Hamlet mutton
1 At Sweet Bread

Equeries

1 Pullet
1 lib of Lamb

Cook's room

8 Shoulder of mutton

Hall

12¹/₂ Veal
17¹/₂ Mutton
17¹/₂ Pork

Stock

2 Lumps of butter
2 Loaves

Thursday 15th October 1829.
His Majesty's Dinner

Potages	Pages
Pullet 1 <i>Les Poulets au ris</i>	12 1/2 Beef
<i>A la Breuvée</i>	50 Soup
<i>Les Poisses d'Orivies</i>	2 Siver & Bacon
Poissons	1 Chicken
1 <i>Le Turbot et soles frites</i>	22 3/4 Beef
1 <i>Les Filets de merlans a la M^{re} d'hotel</i>	Form & Pig
Whiting 0 <i>Relèves</i>	1 Ham & Turnips
50 <i>Les Casserole au ris a la toulouise</i>	2 1/2 Chickens
Pullet 2 <i>Les Pate de poulets a l'anglaise</i>	50 Pouilli beef
<i>Entrées</i>	50 hash
50 <i>Les Eminces de volailles au lazagne</i>	3 1/2 Siver & Bacon
Pullet 2 <i>Les Blanquette aux cornichons</i>	2 1/2 Rabbits
50 <i>Les Cotelettes d'agneau panies</i>	50 cold meat
50 <i>Les Cornards aux navets.</i>	
Rots	5 1/2 Beef
Chicken 2 <i>Les Poulets</i>	1 Chicken
10 1/2 ducks 2 <i>Les Cornards Sauvages</i>	
Quails 6 <i>Les Quails</i>	12 3/4 Beef
bandings 6 <i>Releve</i>	7 1/2 Mutton
<i>Les Pommes au ris</i>	
<i>Entrémets</i>	12 1/2 Beef
50 <i>Les Salade de soles</i>	8 1/2 Mutton
<i>Les Cufs a l'oselle</i>	
<i>Les gelées de vin</i>	61 1/2 Beef
<i>Les Parlelles a la crème</i>	52 1/2 Mutton
Pouffet	
23 1/2 <i>Sir Loim of Beef</i>	1 Chicken
Form & Pig	
8 1/2 <i>1/2 lb of mutton cold</i>	
2 Pullet	
1 <i>File of Lamb</i>	
<i>Assiette Volante</i>	
neck 9 <i>Les Pates de veau en emina</i>	
<i>The 1st Steward</i>	
8 1/2 <i>1/2 lb of mutton</i>	
5 1/2 <i>Keal bullets</i>	
1 <i>1/2 Pheasant</i>	

Stock

20 1/2 Beef
13 1/2 Keal
6 Suet
3 Bowls
1 1/2 Butter
100 Eggs
7 Loaves
2 Soups
1 Sandwich
10 Milk
7 Cream
2 d ^o dble
5 Ducks
12 Bushels of Potatoes
9 D ^o of Turnips
8 Bunches of bresses.
Lady Conyngham
2 1/2 Sweet breads
2 1/2 Quails
Sir W. Knighton
50 Pheasant Soup
1 1/2 Bird
1 Apple Tart

Thursday 16th October 1829

96

At Cumberland Lodge

Lady Mount Charles
1 1/2 Pheasant
Nursery.
2 1/2 Chickens
1 1/2 Bacon
12 1/2 1/2 Beef
4 1/2 Keal bullets
Equeries
1 Pullet
Ham & Tongue
W. Brent.
1 Fish
1 1/2 Chicken
3 1/2 Turnipsteaks
Cook's Room.
1 1/2 Chicken
6 1/2 Beef
Hall.
27 1/2 Beef
17 1/2 Mutton
Stock.
2 Sumps of butter
50 Eggs
20 1/2 lbs of Bacon
3 Loaves.

Friday, 10th October 1829
His Majesty's Dinner

Potages		Pages	
Knude	8 $\frac{1}{2}$ Le Jaret de veau au vermicel	1	Fish
	La Purée de navets	2	b. head
	Au bonhomme de frisons	3	Shoulder of mutton
	Poissons	3	hash
bovilles	5 Le Carbillaud et perleaux		Stewards room
smelts	8 Les filets de soles a l'Orléans	2	fish
soles	2 Les filets de soles a l'Orléans	10 $\frac{1}{2}$	Butter of veal
Apres	2 Relèves	3	Spring of Pork
Capron	1 Le Chapon au macaroni	3	Parson
	3 Les Pains aux choux	10	Boat veal
	Entrées	10 $\frac{1}{2}$	Leg of mutton
Pillets	2 Les Sautés aux truffes	3	Sholt of do
Ribs	1 Les Cotelettes d'agneau panées	6	veal Butlets
	3 Les Quenelles de lapereaux St. toulouse	30	Beefsteak Pudding
neck	9 $\frac{1}{2}$ Les Escallopes de veau a l'écossaise	30	Cold meat
	Rots		Housemaids
Chukans	2 Les Poulets	8	veal
	3 Les Pains	8	P. Pork
	Relève	7	Mutton
	La Porioche au fromage		Kitchen
	Entrées	4	veal
lobster	2 Les homards au gratin	8 $\frac{1}{2}$	P. Pork
	Les Epinards au jus	8 $\frac{1}{2}$	Mutton
	La Crème au caramel		Hall
	Les Gateaux a la d'arbois	4 $\frac{1}{2}$	veal
	Puffet	3 $\frac{1}{2}$	P. Pork
Paron	Chine of mutton	4 $\frac{1}{2}$	Mutton
1	Haunch of venison		J. Wright
1	b. head of veal	4 $\frac{1}{2}$	Lean Beef
	Cold		Keeper House
2	Pillets	1	lb of beef
1	Ribs of Lamb		M ^r Brown
	The St. Steward	1	lb of beef
Paron	1 lb of mutton		Pages Man
3	Lamb Chops		J. Collins
Paron	1 lb Chicken	1	lb of beef
	Poultry		Parnesley
6	Chump of veal	1	lb of beef
3	P. Pork		

Friday 16th October 1829

20 Beef
 73 Mutton
 6 Suet
 3 Bowls
 14 Butter
 100 Eggs
 7 Loaves
 2 Soups
 1 Sandwich
 10 Milk
 8 Cream
 6 C. feet
 4 1/2 Lard
 4 Chickens
 53 lbs of Pork } Farm.
 61 = do Mutton
 1 Bottle of French Truffles
 50 Grapes
 15 lbs of Cod
 10 Sals
 6 Whittings
 20 flounders
 2 Lobsters
 12 Herrings
 8 bunches of Cresses
 Keeper Page
 9 Nk of mutton

Sandy Mount Charles.

1st Butler

Nursery

38 Soup

9th No of mutton

1st Butler

1st Pig

Esqueries

2 Chickens.

Mr Went

36th Mock Turtle

6th Loim of veal

2nd P Pork

1st Butler

Cook's room

6th Forecast of Keal

2nd P Pork.

Hall.

12th Keal

10th Mutton

11th P Pork

Stock

2 Lumps of Butter

2 Loaves

7 lbs of Cool.

4 Rounders

Saturday 17th October 1829

His Majesty's Dinner

Potages

Le Vermicelli alla Windsor
A la jardiniere
Aux quenelles de liouises

Poissons

trout 1 Le cabillaud bouilli
Solomon 1 Le Turbot au vin
Whiting 12 Les Merlans et chardons
Smelt 12 Les Merlans et chardons

Relèves

lump 27¹/₂ La culotte de boeuf au celeri
36 Les Faisans aux truffes
36 La Chantreuse. Blanquette aux concombres
out breads 2 1/2 La Pate de ris de veau
ragout 1/2 2

Entrées

36 La Casserole au ris, purée de perdreaux
Ribs 1 La Casserole au ris, filets de mouton
Pullet 1 La Casserole au ris, filets mignons
36 La Casserole au ris, filets de lapereaux
Pullet 2 La Sauté de poulardes aux truffes
W. ducks 2 Les filets de canards a la bigarade
neck 10 1/2 Les Grenadins a l'oseille
Larding 6 1/2 Les filets de volailles jugs
Pullet 3 1/2 Les filets de volailles jugs

Assiettes Volantes

36 Les Broquettes de volailles
Oysters 1 1/2 Les Pates de mouton

Rots

Chickens 2 Les Poulets
36 Le Cog de bœuf
36 Les Perdreaux
Deaf 3 Les Sarcelles

Relèves

1 Le Pina garni de gateaux entrelus
Le Haricots
Le Souffle d'ananas
La Soupe a la franche-pain

Pouffet

36 Leg of mutton
36 H. of venison
14 1/2 Rich Bone of Beef

Entremets

La Chucrée
Les Navets glacés
Les Poto de Perdreaux
La Mayonnaise de cabillaud
La Gelée d'oranges
La Crème a la vanille
Les Cognilles de framboises
La Soupe de Pommes.

Cold

2 Pullet
1 Ribs of Lamb.
Lady Conyngham
2 1/2 Pigeons
2 1/2 Sweet breads

The La Steward

8 1/2 Mutton Soup
36 Hal Culllets
1 1/2 Duck

Pages

36 Soup
12 1/2 Rich Bone of Beef
1 1/2 Heart.
36 hash.

Steward's room

12 1/2 Mutton Soup
18 Rich Bone of Beef
11 Leg of mutton
36 H. of D.
36 Bouilli boeuf
2 1/2 Liver & Bacon
36 Cold meat
1 1/2 Ox heart.

Pastry

36 1/2 Mutton
11 Salt Beef
9 Mutton

Kitchen

11 Salt Beef
8 1/2 Mutton

Saturday 17th October 1829

98

Stocks

At Cumberland Lodge

Lady Mount Charles

36 Hal Culllets

Nurses

36 Soup
1 1/2 Pullet
3 Sausages
13 Chine of mutton

Ogneries

1 Pullet
1 1/2 Ribs of Lamb
1 1/2 Ribs

W. Pirent

36 Soup
9 Rich Bone of Beef

Cook's room

36 Hash
7 1/2 Salt Beef

Hall

22 Salt Beef
17 1/2 Mutton

Stocks

13 Mince of veal
16 Suet
2 Sumps of butter
2 Sumps

20 1/2 Beef
72 1/2 Hal
20 Suet
3 Potatoes
16 Butter
350 Eggs
7 Sumps
2 Sumps
1 Sandwich
1/2 Sack of flour
1 1/2 Milk
7 Cream
4 1/2 d. dble.

Ball

61 1/2 Salt Beef
51 Mutton

Keeper Hudson

1 Chicken

W. Pirent

5 1/2 Mutton

W. Pirent

4 1/2 Mutton

Pages Man

5 1/2 Mutton

Sunday 18th October 1829

His Majesty's Dinner

Potages		Pages	
Peto	3 ^{tes} aux habatis d'oe	8 Soup	
	aux Choux	11 1/2 Beef	
	La Crème de vermicel	2 Bread of mutton	
	Poissons	1 A Goose	Steward's room
Coquilles 8	Le Cabillaud et soles	8 Soup	
Crayons 2 1/2	Les Perches water fishy	2 1/2 Beef	
Soles 3	Relevés	1 1/2 Mutton	
	Le Chapon au maraon	30 lbs of Beef	
	Le jambon roti au maie	30 Beefsteak Pie	
	Entrées	1 A Goose	
	La Purée de poisons avec bouchées	50 Beef	
Pullets 2	La Poulquette aux truffes	30 Cold meat	
Chickens 2	Les Escalopes de poulet a la Villeroi	30 Pork Chops	
	Les Cotelettes de mutton		Housemaids
	Prots	11 1/2 Beef	
Chickens 2	Les Poulets	9 Mutton	Kitchen
	Les Pigeons		
	Les Lapons	11 1/2 Beef	
	Relevés	9 Mutton	Hall
	Les Farfallettes a la bonne femme		
	Entrémets	62 Beef	
Mr. Brown	Le Celeri en cardons a la moelle	52 Mutton	J. Wright
	Les Boies étuvés		
	La Gelée au maraschino	3 1/2 Lean Beef	M ^r Brown
	Les Coentailles en jeultetage		
	Pluffet	5 Minde of veal	Barnesley
27	Le Loin of Beef		
36	Leg of mutton	1 Chicken	
36	Roasted venison		Pages Morn
36	Loin of Pork	5 Minde of veal	
	Cold		
3 Pullets			
1	lbs of Lamb		
	The 1 st Steward		
36	Mutton Soup		
1	A Pheasant		
36	Minced beef		
	Pastry		
52	Beef		
1	Chicken		

Sunday 18th October 1829

99

Stock

At Cumberland Lodge

Sunday Mount Charles	
20 1/2 Beef	
7 1/2 Veal	
6 Suet	
3 Fowls	Nursery
1 1/2 Butters	1 B st Pullet
100 Eggs	1 A Pheasant
7 Leaves	10 1/2 Beef
2 Soups	Esquerries
1 Sandwich	1 Pullet
10 Milk	1 ribs of Lamb
7 Cream	1 horn
1 d ^o dble	
2 Chickens farm	At Priest
50 Lemons	1 Fricassie of Chicken
8 B Lresses	9 1/2 Beef
	30 Soup
	Cook's room
	1 Chicken
	7 1/2 Beef
	Hall
	22 Beef
	17 1/2 Mutton
	Stock
	2 Lumps of Butters
	50 Eggs
	2 Leaves

Monday 19th Oct^r 1829

His Majesty's Dinner

Potages

Aux Nouilles
Aux Macaroni a la du Bourgh
A la Pirumois

Poissons

turbot 1 Le Cabillaud au gratin
Smelts 8 Le Turbot et epallins
Solles 1

Relèves

Le Cuisseau de chevreuil pique
Le Poularde a la Chipolatare
Saucisson

Entrées

Les Filets piqués aux poix
Les Cotelettes de porc frais
La Polanquette aux concombres
Les Filets de soles a l'extragon

Rots

La Poularde
Les Perdreaux
Le Lièvre

Relève

Les Fondus au fromage

Contriments

La Chicorie a la crème
Les Ceufs a l'oseille
La crème a l'orange
La Gourte d'abricots

Proffet

15th Fillet of veal
Farm Sholt of mutton

1 Ribs of Lamb
Cold

3 Pullets
1 Ribs of Lamb

The J^r Steward

1 Chicken

2nd Veal bullets

0th Mutton Soup

Pastry

4th Veal
2nd Pork

Pages

1st Stew
7th Loins of veal
5th P Pork
5th Soup
Steward's room

19th Loins of veal
Farm Seg of Pork
17th Mutton of mutton

Form Loins of Pork
2nd Roilts veal
2nd Chumps of stewed
2nd hash
2nd Cold meat
2nd Soup

Housemaids

8th Veal
Farm P Pork
0th Mutton

Kitchen

8th Veal
Farm P Pork
7th Mutton

Hall

4th 2nd Veal
3rd P Pork
4th 2nd Mutton

M^r Brown

5th 2nd Mutton

Keeper Page

8th 2nd Mutton

Monday 19th October 1829

100

Stock

At Cumberland Lodge

Lady Mount Charles

1 Pullet stewed with rice

Nursery

1 Pullet
11th Fillet of veal
2nd P Pork
4th Mutton Chops

Equeries

2 Chickens
1 Ribs of Lamb

M^r Brient

2nd Soup
5th Sholt of Lamb

Cook's room

9th Seg of mutton

Hall

11th 2nd Veal
11th 2nd Mutton
8th P Pork

Stock

2 Lumps of Butter
2 Loaves
2nd Silver

Tuesday 20th October 1829
His Majesty's Dinner

Potages	Pages
Chickens 2 Les Mulligotthum aux Nouilles de lievre	1 fish 9 Rich Bone of Beef 30 Pork chops 30 hash
Poissons	Steward's Room
Smelts 12 Le Labillaud et charlans turbot 1 Le Turbot a la provençal lobster 2 Cysters 12	16 China of mutton 16 1/2 Rich Bone of Beef 30 Piepkick Pudding 30 hash
Relèves	Housemaids
hump 25 La Culotte de boeuf au celeri turkey 1 Le Dindon roti au vin	10 1/2 Salt Beef 11 1/2 Mutton
Entrées	Kitchen
30 Les Croustades purées de perdreaux Pullets 2 Le Sauté de volailles aux nouilles 30 Les Canards aux navets 30 Les botelettes d'agneau panées grillées	10 1/2 Salt Beef 9 1/4 Mutton
Roti	Hall
Chickens 2 Les Poulets Quails 2 Les Cailles Parading	62 Salt Beef 32 Mutton
Releve	M ^r Brown
La Bourillie Contrémets Les Epinards au jus Les Pommes de terre La gelée d'oranges Les Gatelettes Ala Windsor	2 Soles
Druffet	J Wright
1 1/2 Rich Bone of Beef 30 Haunch of venison Farm Leg of mutton 2 1/2 Liver & Bacon Collet	2 Whittings
2 Pullets 1 ribs of Lamb The Lt Steward 30 Mutton Soup 1 1/2 Chicken	
Poultry	
1 Fish 5 1/2 NK of mutton	

Tuesday 20th October 1829
Stock
Lt Cumberland Lodge

Lady Mount Charles
30 Hash 1 1/2 Pullet
Nursery
Mutton Soup 1 1/2 Pullet 10 1/2 Leg of mutton 30 Almond veal
Aggeries
1 Pullet 1 Pheasant
Cook's Room
30 1/2 Fish 7 Soir formation
Hall
22 Salt Beef 17 1/2 Mutton
Stock
2 Lumps of butter 2 Loaves

20 Beef 72 Veal 6 Suet 3 Horols 14 Butter 100 Eggs 7 Leaves 2 Soups 1 Sandwich 7 1/2 Lean Bacon 53 Lard 10 Milk 7 Cream 2 do dble 57 lbs of Pork 58 - of Mutton } Farm 2 Chickens 50 Crumpets 18 lbs of Wood 8 Whittings 20 flounders 4 Lobsters 2 Soles 2 Sherrings

Wednesday 21st October 1820
His Majesty's Dinner

Potages	Pages
From 2 Au ris blanc	20 Shot of mutton
Au Consommé aux croutes	30 Soup
A la Hollandaise	30 hash
Poissons	30 Eggs & Bacon
Sole 6 Les Soles frites	Steward's Room
30 Le Cabillaud a la M ^{re} d'hotel	30 Mutton Soup
Relèves	14 1/2 fillet of veal
Set 30 Le Pâté d'habatto d'oe	20 haunch of mutton
30 La Casserole au ris avec pieds d'agneau	30 Bouilli boeuf
Entrées	1 hare
mech 10 1/2 Les Grenadins de veau piqués	20 rabbits
Lardings 30 Les Filets de lapereaux sautés	30 hash
Pullet 20 La Polanquette aux champignons	30 Shot of mutton
From 30 Le Haricot de montono aux navets	30 Eggs & Bacon
Rots	Housemaids
Chick 20 Les Poulets	8 Veal
snufus 40 Les Porcassines	7 Pork
building 40 Les Panguets de Pommes	7 Mutton
Entremets	Kitchen
lobster 2 Les Homards au gratin	7 Veal
La Chicorie au jus	6 1/2 Pork
La Crème au café	7 1/2 Mutton
La Soupe de mirabelles	Hall
Buffet	42 Veal
13 1/2 Loin of veal	31 1/2 Pork
From 1 Leg of Pork	42 1/2 Mutton
1/2 Loin of mutton	At Dining
Cold	J Wright
2 Pullets	30 jelly
1 Rib of Lamb	
The Lord Steward	
2 Hens	
30 hash	
30 Mutton Soup	
Pastry	
1 1/2 Pork	

Wednesday 21st October 1820
Stock At Cumberland Lodge

20 Pie
7 1/2 Kell
6 Seal
3 Potols
14 Butter
100 Eggs
7 Leaves
2 Soups
1 Sandwich
10 Milk
7 Cream
2 d^o able
56 1/2 fat Bacon
1/2 Sack of flour
2 Chickens
15 Bushels of Potatoes
9 d^o of Turnips
8 Bunches of Cresses

Lady Mount Charles
4 1/2 Barbec mutton
Nursery
30 Soup
1 Pullet
9 1/2 Leg of Pork
Equeries
1 Pullet
1 Pheasant
At Port
30 Chicken
Steward's Room
1 A rabbit
30 Veal butlets
30 Bacon
Cook's Room
7 1/2 Leg of Pork
Hall
13 1/2 Mutton
14 1/2 Veal
13 1/2 P Pork
Stock
2 Lumps of butter
2 Leaves

Thursday 22nd October 1829
His Majesty's Dinner

Potages	Pages
sets 3 rd aux Nouilles	11 Sir Loin of Beef
aux Habatis d'Oie	1 Chicken
au Consommé de croutes	1 Tongue
Poissons	20 Pork Chops
6 Le Cabillaud et perlan	Steward's room
smel's 12 Le Brochet à la Capres	25 th Sir Loin of Beef
Cypress 1 st 2 nd Relèves	16 Chine of mutton
8 th Le Mireton de bouf à la Française	2 1 st Pullets
Farm 1 st Les Poulardes au gros sel	1 Tongue
Entrées	1 Pig's head
Farm 1 st Les Cotelettes de mouton panées	10 Beefsteak Pie
1 st Pullets 2 nd La Pricassée aux champignons	5 th loin of mutton stew
1 st Les Doudins de lapereau	20 hash
set bands 3 rd Les ris de veau piqués à la royale	20 Soups
Sevings 3 rd Rots	Housemaids
Chickens 2 nd Les Poulets	12 1 st Beef
W th 2 nd Les Canards sauvages	9 th Mutton
Quails 2 nd Les Cailles	Kitchen
banding 3 rd Relève	12 1 st Beef
Cabinet Pudding	9 th Mutton
Entrémets	Hall
1 st Le Celeri en cardons	62 1 st Beef
Le Macaroni à blanc	52 nd Mutton
Les Cressons à la neige	Mr Brown
Les Knatts en feuilletage	5 Knude of veal
Pouffot	J Wright
24 Sir Loin of Beef	1 Chicken
1 Ribs of Lamb	Lady Conyngham
9 1 st of mutton	20 Soup
Cold	2 1 st Snipes
2 Pullets	
2 Ribs of Lamb	
The 1 st Steward	
5 Mutton Soup	
1 1 st Pheasant	
22 Mutton Cutlets	
Pastry	
4 th 1 st Beef	
1 Chicken	

Thursday 22nd October 1829 (103)
Stock At Cumberland Lodge

20 Beef	Lady Mount Charles
12 th Veal	1 1 st Rabbit
6 Suet	Nursery
3 Fowls	5 th Mutton Soup
14 Butter	1 1 st Pullet
100 Eggs	12 1 st Beef
7 Leaves	1 1 st Pheasant
2 Soups	Equerries
1 Sandwich	1 Pullet
10 Milk	1 ham
7 Cream	At Port.
2 Chickens	1 Chicken
8 B. of Cresses	1 1 st Beef
	4 th 1 st Beef
	Stall
	22 1 st Beef
	14 th Mutton
	Stock
	1 Lump of butter
	2 Leaves

Friday 23rd October 1829

His Majesty's Dinner

Potages	Pages
Pullet 1 <i>Les Bouillades au vermicel</i> <i>A la jardiniere</i> <i>A la Consommé de la preaux</i> <i>Noissons</i>	8 ¹ / ₂ Sk of veal 1 fish 30 hash Farm Spring of Pork Steward's room
soles 3 <i>La Truite et soles frites</i> flounders 4 <i>Les Filets de merlans a la m^{re} d'hotel</i> Whitings 8	2 fish 18 ¹ / ₂ fillet of veal Farm Sea of Pork do Joint of Pork 10 ¹ / ₂ Sea of mutton 50 Rouille boeuf 50 Breasts of mutton 1 H hare 30 Rabbit Pie
Relèves	Pastry
Chickens 2 <i>Le Pate de poullets a l'Anglaise</i> not bread ^d Farm <i>Le Gigot de sept heures</i>	3 ¹ / ₂ Sk of veal 9 ¹ / ₂ Veal 9 ¹ / ₂ Pork 6 ¹ / ₂ Mutton
Entrées	Kitchen
30 <i>L'Omme de boeuf aux cornichons</i> 30 <i>Les Cotelettes de porc S^r Robert</i> Pullets 2 <i>Le Sauté de volailles aux herbes</i> Capers 2 <i>Le Porcupion de la preaux S^r Italienne</i>	8 ¹ / ₂ Veal 5 ¹ / ₂ Pork 3 ¹ / ₂ Mutton
Plots	Ball
Chickens 2 <i>Les Poulets</i> Snipes 8 <i>Les Becassines</i> Partridges 8 <i>Les Bailles</i>	31 ¹ / ₂ Veal 15 ¹ / ₂ Pork 10 Mutton
Relève	Surplus
<i>Les Pommes a la Portugaise</i> <i>Les Pommes de terre frites</i> <i>Les Oufs a l'ossille</i> <i>Les Tartelletes d'abricots</i> <i>Les Velas d'orange</i>	19 ¹ / ₂ Mutton
Buffet	W ^m Brown
Farm <i>Chine of mutton</i> 1/2 <i>Le Head</i> Farm <i>Spring of Pork</i> Cold	5 ¹ / ₂ Sk of mutton
2 Pullets 1 Libs of Lamb The S ^r Steward	Lady Comyngham
1 H Chicken 1/2 Lamb Chops 9 ¹ / ₂ Joint of Pork 1 fish	8 ¹ / ₂ Mutton Soup 12 Lamb's feet 1/2 C Head

Friday 23rd October 1829

104

Stock Lt Cumberland Lodge

Lady Mount Charles
1 Pullet Nursery 50 ¹ / ₂ Veal Broth 1 W Pheasant 2 Sausages 10 Pudding of veal
W ^m Drent
soles 4 ¹ / ₂ Fish Minced veal 6 ¹ / ₂ H Pork Equeries 2 Chickens Cook's room 7 ¹ / ₂ H Veal 2 ¹ / ₂ P Pork Hall 14 ¹ / ₂ Mutton 12 ¹ / ₂ Veal 12 ¹ / ₂ Pork Stock 2 Lumps of butter 2 Seamed 14 ¹ / ₂ Pudding of veal

Saturday 24th October 1829
His Majesty's Dinner

Potages
mch. 9¹/₂ lbs. Mutton
aux choux
No. 2 aux Lièvre
Boissons
Coke 1 lb. 1/2 Les Cabillaud et charlans
Oysters 1 lb. 1/2 Les Soles a la M^{re} d'hotel
Soles 3
Relèves
Chickens 2 Les Poulets aux choux
No. 2 Le jambon aux épinards
Entrées
Pullets 2 Les Poulets en picassée
Wm 2 La Polonquette aux champignons
No. 2 Les Oufs pochez purée de fawn
Ribs 1 Les volailles d'agneau pinnés grille
Rots
Chickens 2 Les Poulets
No. 2 Les Pains
Teal 4 Les Sarcelles
Relève
Entrémets
Lobsters 2 Les Homards au gratin
La Chicorie aux jus
La Bière aux arises
La Courte de pommes
Buffet
15¹/₂ Rich Bone of Beef
No. 2 Leg of mutton
1 W. Goose
Cold
3 Pullets
1 ribs of Lamb
The 1st Steward
1 A Pheasant
No. 2 Keal Cutlets
1¹/₂ Mutton broth

Pages
No. 2 Soup
10¹/₂ Rich Bone of Beef
No. 2 Loins of Pork
No. 2 hash
Steward's Room
No. 2 Soup
40 round of Beef
1¹/₂ Chime of mutton
No. 2 Breasts of mutton
No. 2 B^{re} oedl
3¹/₂ Rabbits
No. 2 hash
No. 2 Cold meat
No. 2 Pork
Pastry
4¹/₂ Mutton
Housemaids
12¹/₂ Salt Beef
11 Mutton
Kitchen
12 Salt Beef
8¹/₂ Mutton
Hall
30¹/₂ Salt Beef
27¹/₂ Mutton
Surplus
21¹/₂ Salt Beef
W^{re} Brown
2 Soles
Lady Comyngham
1¹/₂ Chicken
No. 2 Lamb's feet
The Duke of Cumberland
1 Plates of Sandwich

Saturday 24th October 1829 (105)
Stock At Cumberland Lodge

19¹/₂ Beef
72¹/₂ Keal
45 Suet
4 Fowls
1¹/₂ Butter
200 Eggs
7 Shaves
2 Soups
1 Sandwich
1¹/₂ Milk
7 Cream
57¹/₂ Fat Bacon
43 Lard
8 B^{re} of Cresses
2 Pullets

Lady Mount Charles
1¹/₂ Pork Chops
Nursery
No. 2 Soup
1¹/₂ Chime of mutton
2¹/₂ Rabbits
1 Pullet
W^{re} Brown
No. 2 Soup
4¹/₂ Mutton Cutlets
1¹/₂ Pullet
Enquiries
1 Pullet
1 ribs of Lamb
Cook's Room
9¹/₂ Leg of mutton
Hall
21¹/₂ Salt Beef
19¹/₂ Mutton
Stock
16¹/₂ Suet
2 Lumps of butter
50 Eggs
2 Shaves

Sunday 25th October 1829

His Majesty's Dinner

Potages	Pages
1 st Vermicel	20 Soup
2 nd La Purée de faisans	12 th Beef
3 rd Les Printaniers	1 st Chicken
Poissons	26 Pigs Stew
1 st Le Turbot et meulans faits	25 th Sir Loim of Beef
2 nd Le cabillaud à la provençale	9 th Leg of mutton
3 rd Le Brochet Sauce hackée	10 Soup
Rélevés	1 st Hare
1 st Les Poulets aux herbes	1 st C. Turkey
2 nd Les Endives de bœuf aux choux	1 st Ham & turnips
Entrées	28 th Beef
1 st Les ris de veau piqués avec emina	26 Boiled veal
2 nd Les filets de faisans à l'Italienne	0 th Beef
3 rd Les escalottes de morillon	1 Chicken
4 th Les Escallopes de volailles aux nouilles	13 th Beef
Rots	10 th Mutton
1 st Les Poulets	11 th Beef
2 nd Les Canards Sauvages	8 th Mutton
3 rd Les Pigeons	4 th Beef
Rélevés	21 st Mutton
1 st Les Pommes au maroquin	14 th Beef
Entrémets	1 Chicken
1 st Les Petits Pôts de gibier	W ^m Brown
2 nd Les Spinards au jus	W ^m Cartwright
3 rd Les gelées d'orange	20 Soup
4 th Les Parfettes à la crème	26 Mutton Chops
Buffet	1 Chicken
26 Sir Loim of Beef	Lady Couryngham
26 1 st of mutton	26 1 st of mutton
26 2 nd Pig Collet	1 st Grouse
2 Pullets	26 2 nd Quails
1 st Ribs of Lamb	
The L ^d Steward	
1 st Rabbit	
2 nd Mince Beef	
3 rd Mutton Soup	

Sunday 25th October 1829

106

Family Dinners

At Cumberland Lodge

Stock	Lady Mount Charles
20 th Beef	1 st Chicken
12 th Veal	Nursery
6 th Suet	4 th Mutton Broth
3 rd Potatoes	1 st Hare
1 st Butter	16 th Beef
100 Eggs	Loguerries
7 th Loaves	1 Pullet
2 nd Soups	1 st Ribs of Lamb
1 st Sandwich	1 st Ham
10 th Milk	Mess ^{rs} Pount & Seymour
7 th Cream	28 Turtle Soup
2 nd Chickens	1 st Minced Chicken
8 th B ^{ro} of Cress	9 th Beef
50 th Oranges	Cook's room
	1 st B ^{ro} Chicken
	9 th Beef
	Hall
	24 th Beef
	16 th Mutton
	Stock
	2 Lumps of butter
	2 nd Loaves
	2 nd Sack of flour

Monday 26th October 1829

His Majesty's Dinner

Potages	Pages
10 ⁰⁰ A la bonne femme	10 ⁰⁰ Leg of mutton
10 ⁰⁰ A la bonne femme de poisans	10 ⁰⁰ Neck & Bacon
10 ⁰⁰ A la limonade	10 ⁰⁰ Soup
Poissons	2 ⁰⁰ Rabbits
10 ⁰⁰ Les Cabillaud et soles frites	Steward's room
10 ⁰⁰ Les Merlans a la mode d'hotel	1 ⁰⁰ Pig
Whittings	10 ⁰⁰ Stew of mutton
Relieves	10 ⁰⁰ Spina of Pork
10 ⁰⁰ Les Crisoeau de Chevreuil a la saubise	10 ⁰⁰ Pork chops
10 ⁰⁰ Les Dindon a la Chipolata	10 ⁰⁰ Beefsteak Picadilly
Entrées	10 ⁰⁰ Cold meat
10 ⁰⁰ Les Filets de volailles a la marichal	2 ⁰⁰ Rabbits
10 ⁰⁰ Les Poulets decoupees aux herbes	10 ⁰⁰ Breast of veal
10 ⁰⁰ Les Cotelettes d'agneau a la chivoire	10 ⁰⁰ Lump of veal
10 ⁰⁰ Les Escallopes de lièvre a l'Italienne	10 ⁰⁰ Spinlets
Rots	Pastry
10 ⁰⁰ Les Poulets	10 ⁰⁰ Loins of mutton
10 ⁰⁰ Les Percees	Housemaids
10 ⁰⁰ Les Percees	10 ⁰⁰ Pork
Relève	10 ⁰⁰ Mutton
Les Souffle d'ananas	Kitchen
Entremets	10 ⁰⁰ Pork
Les Navets glacés	10 ⁰⁰ Mutton
Les Pommes de terre	Hall
Les Crèmes au caramel	10 ⁰⁰ Pork
Les Glaces de Pommes	21 ⁰⁰ Mutton
Pruffet	Surplus
10 ⁰⁰ Loins of veal	10 ⁰⁰ Mutton
10 ⁰⁰ Leg of Pork	M ^{rs} Brown
10 ⁰⁰ Liver & Bacon	5 ⁰⁰ Neck of mutton
10 ⁰⁰ Leg of mutton Cold	Keeper Page
2 ⁰⁰ Pullet	8 ⁰⁰ Neck of mutton
1 ⁰⁰ Lamb	Sally Conyngham
15 ⁰⁰ Fillet of veal	1 ⁰⁰ Hare
The L rd Steward	10 ⁰⁰ Minced veal
10 ⁰⁰ Mutton Soup	
1 ⁰⁰ Chicken	
10 ⁰⁰ Minced Mutton	

Tuesday 27th October 1829

107

Stock At Cumberland Lodge

Nursery
10 ⁰⁰ Pork
10 ⁰⁰ Veal
10 ⁰⁰ Suet
3 ⁰⁰ Birds
10 ⁰⁰ Loaves
2 ⁰⁰ Soups
1 ⁰⁰ Sandwich
10 ⁰⁰ Pudding
10 ⁰⁰ Eggs
10 ⁰⁰ Milk
10 ⁰⁰ Cream
10 ⁰⁰ Feet
10 ⁰⁰ Sack of flour
2 ⁰⁰ Chickens
Equeries
1 ⁰⁰ Pullet
1 ⁰⁰ Libs of Lamb
M ^{rs} Brown
10 ⁰⁰ Soup
5 ⁰⁰ Veal
10 ⁰⁰ Bacon
Cook's room
10 ⁰⁰ Loins of veal
2 ⁰⁰ Pork
Hall
10 ⁰⁰ Mutton
10 ⁰⁰ Veal
10 ⁰⁰ Pork
Stock
2 ⁰⁰ Lumps of butter
2 ⁰⁰ Loaves

Tuesday 27th October 1829
His Majesty's Dinner

Potages
Au Vermicelle la Windsor
Aux Quenelles de la piqueux
A la Peruvienne

Poissons
Le Cabillaud a la provençal
Les Merlans frits

Rélevés
Les Dindons a la Chipolata
Le Jambon a la Choucroute

Entrées
mich. 9^h Les Grenadins piqués a l'oseille
Lardons 6
Chicken 2 Les Tricassés aux champignons
Pullets 2 Les Gilets a la maitre d'hôtel
Les Escallopes de lièvre au sang

Rots
Lignon 1 Le Chapon
Les Ortolans
Les Pigeons
Rélevé
Les Pommes au jus

Entrées
Les Epinards au jus
Les Pots de farces
Les Gélées au maraschino
Les Coquilles en feuilletage

Puffes
1^h Aitch Bone of Beef
10^h Chine of mutton
2 Boe rabbits
Cold

2 Pullets
1 ribs of Lamb
The Lord Steward
8^h Mutton Soup
8^h Kal butlets

Pages
1 Fish
1 C. Heart
5 Loins of mutton
2 4 Pinols

Steward's Room

2 Fish
8 Aitch Bone of Beef
1^h Chine of mutton
Farm Breille Shot of mutton
8 Rives of Beef
8 Paruilli beef
8 B^e veal
8 Spinlets
8 hash
1 Macaroni
8 Cold meat

Pastry

1 Fish
8 Pork chops
Housemaids

1^h Salt Beef
9^h Mutton
Kitchen

1^h Salt Beef
7^h Mutton
Hall

4^h Salt Beef
22 Mutton
Surplus

1^h Salt Beef
Lady Conyngham
1 W Chicken
8 Ortolans
8 Minors veal

Tuesday 27th October
Stock

20^h Beef
7^h 3^h Veal
6 Suet
3 Pools
14 Butter
100 Eggs
7 Leaves
2 Soups
1 Sandwich
10 Milk
8 Cream
2 d^e dble
18 lbs of Cod
3 Haddock
14 Soles
24 flounders
2 Pullets
57 lbs of mutton
30 - of Pork
50 Salmon
8 Bunches of Cresses

At Cumberland Lodge
Lady Mount Charles

5^h Kal butlets
Nursery
10 Leg of mutton
1 W Rabbit
8 hash

Esquerries
1 Pullet
1 Pheasant

At Port
1 Fish
5^h Nk of mutton
1 W Rabbit

Cook's Room
8 Salt Beef

Hall
21^h Salt Beef
21 Mutton

Stock
2 Soles
1 Haddock
2 Sumps of butter
2 Leaves
50 Eggs

Wednesday 28th October 1829

Miss Hayestys Dinner

Potages

Le Chapon a la venice
A la Daubonne
A l'Oignon

Poissons

Headcock 2 Les Merluches salées
Sm. Soles 3 Les Soles frites

Rélevés

Landings 10 Le Cuisseau de Chevreuil piqué
Chusages 3 Les Pains a la choucroute

Entrées

2 Les Cotelettes de veau panées

Pullet 2 Les Sautés de volailles a la tortoise
Landings 3 Les Lis de veau piqués au jus
Small Cakes 3 Les Croustades purées de persil et d'ail

Plats

Chickens 2 Les Poulets
2 Les Pigeons
2 Les Lièvres

Rélevés

Les Pâtisseries chaudes

Entrées

Les Haricots a la M^{re} d'hotel

Les Carpes a l'oseille

Les Gâteaux d'orange

Les Tartarets de Concomres

Pâtisseries

2 Pâtisseries de veau

2 Les Legumes de mouton

2 Les Legumes de porc

2 Les Legumes de porc

2 Les Legumes de porc

2 Les Legumes de porc

2 Les Legumes de porc

2 Les Legumes de porc

2 Les Legumes de porc

2 Les Legumes de porc

2 Les Legumes de porc

2 Les Legumes de porc

2 Les Legumes de porc

2 Les Legumes de porc

2 Les Legumes de porc

2 Les Legumes de porc

2 Les Legumes de porc

Stewards Room

100 P. Breast of veal
20 Leg of P. Pork
20 Mutton of Pork
20 P. Breast of Pork
14 Hares
2 P. Rabbits
20 Hens
100 Leg of mutton
20 Cold meat
20 Soup

Housemaid's

9 Keal
6 P. Pork
8 Mutton

Kitchen

8 Keal
8 P. Pork
8 Mutton

Hall

30 Keal
16 P. Pork
16 Mutton

Surplus

13 Mutton

Stock

21 Beef
7 3/4 Keal
6 Suet
3 Potatoes
14 Butter
100 Eggs
36 1/2 Slaw Bacon
58 Fat D.
13 1/2 Lard
12 Bushels of Potatoes
6 D. of turnips

Porges

8 H. Keal
2 Spring of P. Pork
20 P. Breast of Pork
20 Soup

Wednesday 28th October 1829 Thursday 29th Oct 1829

At Cumberland Lodge

At Cumberland Lodge

Nursery

5 Mutton broth
1 H. Pullet
1 H. Pork
8 1/2 Leg of Pork

Esquisses

1 Pullet
1 Pheasant

At Present

20 Soup
20 Hash
1/2 Pork Chops

Cook's room

8 H. Pork

Hall

2 1/2 Mutton
10 1/2 Pork

Stock

2 Lbs of butter
2 Loaves

Sady Mount Charles

5 1/2 Mutton Chops

Nursery

Chicken broth
1 Boiled Pullet
11 1/2 H. Pork

Esquisses

1 Pullet
1 Pheasant

At Present

20 Soup
1 Chicken
20 Bacon

Cook's room

7 1/2 H. Pork
1 Chicken

Hall

2 1/2 Beef
11 Mutton

Stock

2 Lumps of butter
2 Loaves

Thursday 29th October 1829

His Majesty's Dinner

Potages	Pages	Stewards room
Aux Sarcognes	10 ¹ / ₂ Beef	
A la Julienne	1 Chicken	
A la Crème	1 Ham	
Poissons	20 Hash & Soup	
Soles 3 Les Filets de soles a l'istrayon	2 ¹ / ₂ Beef	
Shrimps 2 Les Carpes au Mattelotte	20 Potelli beef	
Whiting 2 Les Merlans frits	1 Shoulder of mutton	
Relèves	2 B ^a Pullets	
Les Perdreux a la Choucroute	1 Tongue & Spinage	
Pullets 2 Les Poulets au consommé	1 B ^a Head & Turnips	
Entrées	1 Loin of mutton	
Les Cotelettes de mouton au naturel	20 B ^a Beef	
Les Poudins de volailles a la reine	20 B ^a Mutton	
Pullets 2 Les Blanquette de volailles au suprême	2 B ^a head	
Les Emincé de boeuf aux cornichons		
Rots		
Chickens 2 Les Poulets	14 ¹ / ₂ Beef	
Les Raisins	10 ¹ / ₂ Mutton	
Relève	14 ¹ / ₂ Beef	
Cabinet Pudding	11 ¹ / ₂ Mutton	
Entrées		
Robots 2 Les Homards au gratin	4 ³ / ₄ Beef	
Les Spinards au jus	20 ¹ / ₂ Mutton	
La Gelée de vin		
Les Partelletes a la Windsor	1 ¹ / ₂ Beef	
Buffet		
23 ¹ / ₂ Sir Loin of Beef	20 ¹ / ₂ Beef	
1 Nk of mutton	7 ¹ / ₂ Veal	
1 Nk of Lamb	6 Suet	
1 B ^a Pheasant	3 Fowls	
Colos	14 Butter	
3 Pullets	100 Eggs	
1 Nk of Lamb	50 Oranges	
The Lord Steward	1 Barrel of Oysters	
8 Mutton Soup		
1 Nk of Lamb		
1 B ^a Pheasant		
Pastry		
5 ¹ / ₂ Beef		
1 Chicken		

Friday 30th October 1829

His Majesty's Dinner

Potages	Stewards room
La Purée de Haricots blancs	14 ¹ / ₂ Fillet of veal
3 La Bisque d'homards	1 Leg of Pork
2 Au consommé aux croutes	1 B ^a Chop
Poissons	1 Haricot of mutton
Les 10 ¹ / ₂ Le Cabillaud et chertans	20 B ^a veal
12 Les Brochets a la Nationale	20 Newer beefsteaks
2 Les Crevettes a la M ^{re} d'hotel	20 hash
Relèves	20 Cold meat
26 La Culotte de boeuf a la Choucroute	20 Stewed 6 feet
2 Le Cuit de lièvre a la française	
Entrées	
3 Les Filets de chevreuil a la soubise	1 B ^a Pork
2 Le Saute de volailles a la royal	11 ¹ / ₂ B ^a Pork
2 Les Poulets decoupez a l'istrayon	13 ¹ / ₂ Mutton
1 Le Haricot de mouton aux navets	
Rots	
2 Les Poulets	8 ¹ / ₂ B ^a Pork
Les Ostolans	11 ¹ / ₂ Mutton
Les Supraux	
Relève	22 ¹ / ₂ B ^a Pork
Les Gateaux Brunswick	42 ¹ / ₂ Mutton
Entrées	
Les Pommes de terre frites	12 ¹ / ₂ Mutton
Les Choux-fleurs au beurre	
La Gelée d'oranges	
Les Jalousies en feuilletage	
Buffet	
1 B ^a Nk of Pork	
1 Chine of mutton	
1 B ^a Pheasant	
2 Chicken Pie	
2 Pullets	
The Lord Steward	
1 Mutton Soup	
2 Minced Pie	
Pages	
1 Baked Shoulder of mutton	
20 B ^a Soup	
20 Pork Chop	
20 Hash	

Saturday 31st October 1829

His Majesty's Dinner

Potages	Pages
3 ¹ aux Haricots d'Or	30 Mutton
3 ² aux Quenelles de Grouse	10 Rich Bone of Beef
La Crème d'Orge	1 W Pheasant
Poissons	30 hash
1 ¹ turbot	Steward's room
1 ² Lobster	30 Soup
8 ¹ Simandres	16 Rich Bone of Beef
3 ¹ Sm. sole	30 Pheasant
Rélevés	16 ¹ Chine of mutton
3 ¹ Les jambons à la Choucroute	8 ¹ Veal Cutlets
2 ¹ Les Soulets pottés aux nouilles	30 hash
Entrées	2 ¹ Liver & Bacon
3 ¹ Les Saute de Reineaux aux truffes	30 B ^e veal
2 ¹ Les Filets de Poulardes aux herbes	Housemaids
3 ¹ Les ris de veau piqués pures de clari	12 ¹ Salt Beef
1 ¹ Les Cotelettes de agneau panées grillées	10 ¹ Mutton
Plats	13 ¹ Salt Beef
2 ¹ Les Poulets	8 ¹ Mutton
2 ¹ Les Canards Sauvages	4 ¹ Salt Beef
3 ¹ Les Grouses	21 ¹ Mutton
Réleve	13 ¹ Salt Beef
Le Soufflé au fromage	9 ¹ Leg of mutton
Entremets	13 ¹ Salt Beef
Les Navets glacés	7 ¹ Leg of mutton
Les Artichauts aux f ^e herbes	20 ¹ Mutton
La Crème au thé	7 ¹ Mutton
Les Cotelettes d'albion	40 ¹ Suet
Buffet	3 ¹ Pheasant
14 ¹ Rich Bone of Beef	14 ¹ Butter
1 ¹ Leg of mutton	100 Eggs
2 ¹ Liver & Bacon	1 ¹ Parcel of Crusts
1 ¹ Ribs of Lamb Cold	33 ¹ Lean Bacon
2 ¹ Pullet	Stewy Coughing
The Lord Steward	30 Giblet Soup
1 ¹ W Grouse	1 ¹ W hare
30 ¹ Mincee veal	30 Sweet breads
Pastry	
3 ¹ Mutton	
30 ¹ Soup	

Friday 30th Oct

At Cumberland Lodge

Sady Mount Charles
36 ¹ Hashed Beef
Nursery
5 ¹ Loim of mutton
2 ¹ W Birds
10 ¹ W. Veal
3 ¹ P Pork
Equerries
1 ¹ Pullet
W. P. P. P.
36 ¹ Soup
5 ¹ Loim of mutton
Cook's room
8 ¹ Shoulder of mutton
Hall
15 ¹ Mutton
10 ¹ Veal
8 ¹ P Pork
Stock
1 ¹ Poul
13 ¹ Minced of veal
2 ¹ Lumps of butter
2 ¹ Loaves

Saturday 31st October (11)

At Cumberland Lodge

Nursery
1 ¹ Pullet
1 ¹ Rabbit Pie
16 ¹ Chine of mutton
1 ¹ W Pheasant
Mess ^{rs} P. & Seymour
36 ¹ Soup
36 ¹ Minced veal
6 ¹ Leg of mutton
Cook's room
7 ¹ W. Veal of mutton
Equerries
1 ¹ Pullet
1 ¹ Pheasant
Hall
15 ¹ Mutton
17 ¹ Salt Beef
Stock
3 ¹ Veal Broth
Stock
2 ¹ Lumps of butter
2 ¹ Loaves
16 ¹ Suet

Monday 2nd November 1829

His Majesty's Dinner

Potages
Knuckle 8^{lb} Les jarret de veau au vermicel
Aux Choux
Les Purée de faisan

Poissons
Crayons 2 Les Cabillaud et Epulans
Coral lls 8 Les Merluches aux fines herbes
Smelts 8
Haddock 2

Relèves
Larding 1 Les Cuisseau de chevreuil piqués
Pullets 2 Les Poulardes au ris a blanc

Entrées
Pullets 2 Les Filets de volailles a la maitre d'hotel
Filets 1 Les Cotelettes d'agneau a la Choronée
Pullet 1 Les Escallopes de volailles aux truffes
20 Les Escallopes de veau a l'écossaise

Rots
Pullets 2 Les Poulardes
20 Les Grouses

Releve
Les Soufflé aux creues

Entremets
Solitaires 12 Les Homards de Poignon
Les Pommes de terre a la M^{re} d'hotel
La crème a l'orange
Les Tartelettes a la Windsor

Buffet
1^{1/2} Loin of veal
Ham Spring of Pork
20 Leg of Lamb
20^{1/2} Beefsteaks Pudding & Oysters
Cold

2 Pullets
Assiette Volante
8^{1/2} Les Patis de mouton

Pages
10 Leg of mutton
Ham Pork chops
20 Soup
20 hash

Steward's Room

14^{1/2} Fillet of veal
18^{1/2} Haunch of mutton
Ham Leg of Pork
20 Potted Breast of mutton
20 Beefsteak Pudding
20 Baked veal
20 Pork chops
20 hash
20 Cold meat

Pastry
Ham & Pork
20 Soup

Housemaids
15^{1/2} Mutton
9^{1/2} Pork

Kitchen
12^{1/2} Mutton
8^{1/2} Pork

Stall
4^{1/2} Mutton
2^{1/2} Pork

Surplus
13^{1/2} Mutton
9^{1/2} Mutton

Keeper Page
Lady Comyngham
20 Mutton
20 Chicken
20 Minced veal

Monday 2nd November 1829

113

Stock

20 Beef
7^{1/2} Veal
6 Suet
3 Bords
7 Loaves
2 Soups
1 Sandwich
14 Butter
100 Eggs
10 Milk
7 Cream
2 Sacks of flour
10 lbs of Cod
4 Haddock
10 Whittings
3 Pints of Oysters
1 Barrel of D^o
8 Bunches of Bresses

At Cumberland Lodge

Lady Mount Charles
5 Mutton Cutlets

Nursery
1^{1/2} Pheasant
1 B^o rabbit
9^{1/2} Loin of veal
2^{1/2} P Pork

Esquaries
1 Pullet

At Brent
5 Mutton Soup
2^{1/2} Veal
20 Bacon

Lock's room
7^{1/2} Veal
2^{1/2} P Pork

Sick
2^{1/2} Veal Broth

Stall
18^{1/2} P Pork
22 Mutton

Stock
2 Lumps of butter
2 Loaves
1 Haddock
3 Whittings

Tuesday 3rd November 1829

His Majesty's Dinner

Potages	Stewards Room
30 th aux Lièvres	2 Fish
aux Raviolles	1 st Rich Bone of Beef
La Crème de ris	10 th Chine of mutton
Poissons	30 Boiled veal
Coall les 4	6 th Loim of mutton
Shrimps 1	2 nd Bo th Rabbits
1 st Catfish 4	30 Lumpsteaks
Capotes 2 nd	30 hash
Relèves	30 Pig's Head
Pulletts 2	30 Cold meat.
Les Poulets grillés à la Champignons	Pastry
30 Les Filets de Chevreuil	1 Fish
Entrées	4 th Wh of mutton
30 Le Sauté de la poire au vin	Kitchen
Pulletts 2	13 Salt Beef
Les Filets de volailles aux truffes	7 th Mutton
10 th Les Cotelettes de veau en papilotte	Hall
30 L'Emine de mouton aux cornichons	4 th Salt Beef
Rots	22 th Mutton
Chicken 2 Les Poulets	Housemaids
30 Les Pécassines	11 th Salt Beef
30 Les Grouse	10 th Mutton
Relève	Surplus
Les Gateaux au ris	13 Salt Beef
Entrémets	Lord Stane & Lady Jane
Capotes 3 rd	2 Chickens in feathers
Les Huitres au gratin	Lady Conyngham
Les Chicorée au jus	30 Mutton broth
La Gelée de nouveau	30 W th Cook
Les Camarques en feuille d'or	30 Chicken Pie
Puffet	
14 Rich Bone of Beef	
30 Leg of mutton	
5 Cold Head	
3 Sausages & Saurcrot	
2 Pulletts	
1 Shott of Lamb	
20 lbs of Bacon	
1 Pot of Chaise	
1 Fish	
Pages	
10 th Rich Bone of Beef	
1 W Rabbit	
5 th Loim of mutton	

Tuesday 3rd November 1829

Stock at Cumberland Lodge

Stock	at Cumberland Lodge
20 th Beef	Sarah Mount Charles
73 th Veal	1 st Pullet
6 Suet	Nursery
3 Poultry	9 Leg of mutton
7 Loaves	5 th Veal butlets
2 Soups	1 st Pheasant
1 Sandwich	Equeries
12 Milk	1 Pullet
8 Cream	1 Pheasant
2 do able	1 ribs of Lamb
6 C. feet	W th Pount.
5 th Fat Bacon	1 Fish
33 th Lean D ^o	1 Bo th rabbit
42 th Lean	30 Mutton butlets
4 Pulletts	Cook's Room.
12 Bunches of Potatoes	1 Fish
9 D ^o of Turnips	7 th W th Mutton
41 lbs of Pork	Sick
48 = of Mutton	30 Soup
1 Parcel of Oysters	Hall
8 Bunches of Cresses	21 th Salt Beef
	19 Mutton
	Stock
	2 Lumps of butter
	2 Loaves

Wednesday 4th November 1829
His Majesty's Dinner

Potages	Steward's Room
Le Vermicelli a la Windsor	17 ¹ / ₂ Fillet of veal
La Bisque d'homard.	36 Leg of Pork
Le Consomme aux croûtes	10 Leg of mutton
Poissons	38 Potilli beef
1 st Turbot au vin de madère	36 Flank
1 st Sole frites et bouillies	38 Boiled veal
Rélevés	1 st hare
36 Le gigot de sept heures	38 Rabbit Pie
1 st Dindon roti a la Chipolata	2 C. Hearts
Ombres	38 Macaroni
2 nd La Blanquette de volailles aux truffes	38 ¹ / ₂ N ^o of veal
1 st Les Cotelettes d'agneau panis grillés	38 ¹ / ₂ P. Pork
2 nd Les Grenadins de Chevreuil pelés	38 ¹ / ₂ Mutton
36 La Fricassée de poullets au macaroni	38 ¹ / ₂ Keal
Rots	38 ¹ / ₂ P. Pork
2 nd Les Poulets	38 ¹ / ₂ Mutton
2 nd Les Canards Sauvages	38 ¹ / ₂ Keal
36 Le Coo de bruyère	38 ¹ / ₂ P. Pork
Rélevé	38 ¹ / ₂ Mutton
Les Choux a la Cruchère	38 ¹ / ₂ Keal
Ombres	38 ¹ / ₂ P. Pork
La Crème au caramel	38 ¹ / ₂ Mutton
La Soupe aux amandes.	38 ¹ / ₂ Keal
Les Haricots a la M ^{re} d'hôtel	38 ¹ / ₂ P. Pork
Les Epinards au jus	38 ¹ / ₂ Mutton
Puffet.	13 ¹ / ₂ Leg of mutton
19 ¹ / ₂ Loins of veal	Lady Conyngham
36 R st Ham	1 Slice of beef
36 1 st of mutton	1 Chicken & rice
Assiette Volante	
36 Les Croquettes a l'ail	
Cold	
2 Pullet	
1 Pot of Charr	
1 ribs of Lamb	
Pages	
8 Loins of veal	
36 Sprig of Pork	
36 Pudding	
36 Soup	

Wednesday 4th November 1829
Stock At Cumberland Lodge

20 ¹ / ₂ Beef	Lady Mount Charles
72 ¹ / ₂ Fidd	5 ¹ / ₂ Haricot mutton
6 Suet	Nursery
3 Fowls	38 ¹ / ₂ Linced veal
7 Loaves	2 nd Grouse
2 Soups	8 ¹ / ₂ Leg of Pork
1 Sandwich	Esqueries
14 Butter	1 Pullet
100 Eggs	1 ribs of Lamb
10 Milk	At Port.
7 Cream	5 ¹ / ₂ N ^o of Pork
1 st of abbe	Cook's room.
2 Sack of flour	7 ¹ / ₂ N ^o of mutton
1 Parcel of Oysters	Sick
50 Lemons	2 nd Keal & Broth.
	Hall.
	25 ¹ / ₂ Mutton
	9 ¹ / ₂ Keal
	7 ¹ / ₂ Pork.
	Stock
	2 Lumps of butter
	2 Loaves

Thursday 5th November 1829
His Majesty's Dinner

Potages	Steward's room
2 tins au consommé	27 ¹ / ₂ Sir Loins of Beef
2 tins Quenelles de laqueaux	9 ¹ / ₂ Leg of mutton
A la Chicorée	1 ¹ / ₂ hare
Poissons	2 ¹ / ₂ rabbits
1 ¹ / ₂ Le Cabillaud et cretans	3 ¹ / ₂ Wk of Pork
Smelts 1 ¹ / ₂ Les Harengs grillés	3 ¹ / ₂ Bouilli beef
herring 1 ¹ / ₂ Les Harengs grillés	2 Boiled Pullet
Cypres 1 ¹ / ₂ Les Harengs grillés	3 ¹ / ₂ turn & Turnips
23 ¹ / ₂ Les côtes de boeuf a la royal	3 ¹ / ₂ Soups
Pullets 2 Les Pouardes a la toulousse	3 ¹ / ₂ Cold meat
Entrées	Pastry
Cypres 1 ¹ / ₂ Les Poulets decoupés aux huitres	5 ¹ / ₂ W Beef
Chickens 2 ¹ / ₂ Les Poulets decoupés aux huitres	1 Chicken
necks 9 ¹ / ₂ Les Poulets decoupés aux huitres	Kitchen
Soles 2 Les Filets de soles a l'estragon	1 ¹ / ₂ W Beef
Pullets 2 L'Omince de volailles a la reine	7 ¹ / ₂ Mutton
Rots	Housemaids
Chickens 2 Les Poulets	13 ¹ / ₂ W Beef
Snipes 4 Les Pécassines	10 ¹ / ₂ Mutton
3 ¹ / ₂ La Poule du Bois	Hall
Relève	42 ¹ / ₂ W Beef
La Charlotte de Pommes	20 ¹ / ₂ Mutton
Entremets	Surplus
Les Oufs a l'oselle	13 ¹ / ₂ W Beef
Mousses 3 ¹ / ₂ Le Celer en cardons	Lady Conyngham
Cheese cakes	3 ¹ / ₂ Mutton Broth
Les Gâteaux de vin	3 ¹ / ₂ W Chicken
Puffet	3 ¹ / ₂ rice
21 ¹ / ₂ Sir Loins of Beef	Breakfast
1 ¹ / ₂ W Goose	3 ¹ / ₂ Grated Beef
3 ¹ / ₂ Wk of mutton	3 ¹ / ₂ W Chicken
1 ¹ / ₂ Wk of Lamb Cold	3 ¹ / ₂ W Grouse
2 Pullets	Pages
11 ¹ / ₂ W Beef	3 ¹ / ₂ Grated Beef
1 ¹ / ₂ W Pheasant	3 ¹ / ₂ W Chicken
3 ¹ / ₂ Wk of veal	3 ¹ / ₂ W Grouse
3 ¹ / ₂ Soup	

Thursday 5th November 1829

116

Stock At Cumberland Lodge

Stock	Nursery
20 ¹ / ₂ Beef	1 ¹ / ₂ Pullet
7 ¹ / ₂ Veal	15 ¹ / ₂ W Beef
6 ¹ / ₂ Suet	1 ¹ / ₂ Seal
3 ¹ / ₂ Poultry	Equeries
14 ¹ / ₂ Butter	1 Pullet
100 Eggs	1 Pheasant
7 ¹ / ₂ Staves	Cook's room
2 Soups	1 Chicken
1 Sandwich	7 ¹ / ₂ W Beef
12 ¹ / ₂ Milk	Sick
7 ¹ / ₂ Cream	2 ¹ / ₂ Mutton broth
4 ¹ / ₂ Pullets	W Bunt
1 Barrel of Cyters	1 Chicken
50 Oranges	Stock
8 ¹ / ₂ Butcher of Cresses	2 Lumps of butter
	50 Eggs
	2 ¹ / ₂ Staves
	Hall
	26 ¹ / ₂ W Beef
	15 ¹ / ₂ Mutton

Friday 6th November 1829

His Majesty's Dinner

Potages	Steward's Room
A la Maitre	8 10 Tripe
Les filets de deux habatis d'oe	8 10 Loin d'oeal
A la Purée d'haricots	From Leg of mutton
Poissons	2 ^d Potatoes of mutton
Le Brochet farci	8 10 Chumps of veal
Le Turbot et merlans	8 10 Lump of veal
Pilées	2 ^d Liver & Bacon
Le Pâté de Poulets a l'anglaise	8 10 W of venison
Les Pains a la Choucroute	8 10 Loin of Pork
Entrées	3 Sausages & Soucirot
Les Cotelettes d'agneau en hochepot	Pastry
Les ris de veau piqués aux jus	4 10 Pork
Le Saute de volailles aux truffes	Kitchen
Les Purées de perdreaux avec courbées	13 10 Pork
Rots	11 10 Mutton
La Poule du Bois	8 10 Pork
Les Poulets	13 10 Mutton
Les Pigeons	4 2 10 Pork
Pilée	21 10 Mutton
Les Pommes a la Portugaise	Surplus
Entrées	13 10 Leg of mutton
Les Navets glacés	Lady Conyngham
Les Mayonnaise de soles	8 10 Rice & Chicken
La gelée d'oranges	8 3 10 Tripe
Les Gâteaux a la d'artois	8 10 Mutton mixed
Bruffet	8 10 Washed Potatoes
8 10 th Tripe	Surcheon
From Chines of mutton	8 10 Mutton Broth
2 ^d Liver & Bacon	
Cold	
2 Pullets	
1 Rib of Lamb	
Assiette Volante	
Les Pâtés aux herbes	
Pages	
From Shoulder of mutton	
2 Liver & Bacon	
8 hash	
8 Soup	

Friday 6th November 1829

(117)

Stock

At Cumberland Lodge

Stock	At Cumberland Lodge
20 th Beef	Sunday Mount Chables
72 th Veal	5 Pork Chops
6 Suet	Nursery
3 Poultry	2 Sausages
14 Butter	2 1/2 Chickens
100 Eggs	13 1/2 Chins of mutton
14 Milk	Equerries
7 Cream	1 Pullet
2 10 th dble	1 Pheasant
22 lbs of Tripe	At Port
1 Barrel of Oysters	8 Soup
Loaves	8 1/2 Veal Cutlets
2 Soups	8 Bacon
1 Sandwich	Cook's Room
	7 1/2 10 th Pork
	Hall
	22 Mutton
	15 1/2 Pork
	2 1/2 Veal Broth
	Stock
	14 1/2 Veal Soup
	1 Poultry
	2 Lumps of butter
	2 Loaves

Saturday 7th November 1829

His Majesty's Dinner

Potages
neck 1st Au Mouton & oignons
2^{de} Au Consommé aux croûtes
Aux Raviolles

Poissons
soles 4 Les Soles bouillies et épiceolées
smelts 8 Les Harangs grillés
hermings 8 Les Carpes de la Genevoise

Rélices
capon 1 Le Capon aux truffes
2 Le Lièvre de venaison à l'Allemande

Entrées
30 Les Cressons aux ris de veau aux truffes
Chickens 2 Les Escallopes de volailles aux champignons
Pullet 1 Les Tricassés de Poulets aux concombres
30 Les Pâtés de la Reine aux légumes
Frum. Les Cotelettes de porc frais de Robert
30 L'Omme de mouton aux cornichons

Rots
Chickens 2 Les Poulets
Deaf 3 Les Sardines
30 Les Grouses
Le Soufflé aux macarons

Entrées
Les Pommes de terre frites
La Chicorie à la Crème
La Salade de homards
La Crème à l'Italienne
Les Knatts en feuilletage
Les Parfaites d'abricots

Buffet
1st Rich Bone of Beef
2^{de} Leg of mutton
1st C head
1 ham & Serracourt
Cold
2 Pullet
1 lbs of Lamb
2 Pullet for Pie

Pices
1st Rich Bone of Beef
4 Keal Cutlets
1st W of venison
20 Suet Breading
Herbards Room
1st Rich Bone of Beef
30 Pice of Pie
10 Cheese of mutton
30 Suet Breading
1 C head
2 Rabbit Pie
30 Bouilli boeuf
30 Shd of mutton
30 Spinach

Pastry
1st Loim of mutton
Housemaids
1st Salt Beef
9 Mutton
Kitchen
1st Salt Beef
9 Mutton
Hall
4th Salt Beef
20th Mutton
Surplus
13th Salt Beef
8th Leg of mutton
Keeper Page
8th W of mutton
Sordy Conyngham
30 W of mutton
50 Minced veal
1 A Bird
1 Live & Chicken
1 A Pullet

Pastry
1st Loim of mutton
Housemaids

Kitchen
1st Salt Beef
9 Mutton

Hall
4th Salt Beef
20th Mutton

Surplus
13th Salt Beef
8th Leg of mutton

Keeper Page
8th W of mutton
Sordy Conyngham
30 W of mutton
50 Minced veal
1 A Bird
1 Live & Chicken
1 A Pullet

8th W of mutton
Sordy Conyngham

30 W of mutton
50 Minced veal
1 A Bird
1 Live & Chicken
1 A Pullet

Saturday 7th November 1829

118

Stock

20th Beef
7th Kell
4th Suet
3 Bowls
7 Loaves
2 Soups
1 Sandwich
14 Putter
350 Eggs
5th Fat Bacon
3th Lean D
5th Lard
1st Sack of flour
12th Milk
7 Cream
2 do able
4 Pullet
1 Barrel of Oysters

At Cumberland Lodge

Nursery
5th Keal Cutlets
30 A Sripes
9th Leg of mutton
Esquerries
1 Pullet

Mess^{rs} Porent & Seymour
1 Fish
6th Haricot mutton
1 A Pullet

Cook's Room
9th Leg of mutton

Stock
3 lbs of Good
1st Points of Oysters
1st Suet
2 Lumps of butter
2 Loaves

Sick
3th Mutton Broth

Hall
21st Beef
18th Mutton

Sunday 8th November 1829
His Majesty's Dinner

Potages		Stewards room	
Pullett	1 st La Potlout de sauris	26 th	1 st Sir Loin of Beef
	Aux Quenelles de lièvre	5 th	Soup
	A la Hollandaise	5 th	V. Mutton
Poissons		5 th	Bacon
Coailles 2 nd	Le Cabillaud et merlans	5 th	V. No of Pork
Truilles 5 th	La Carpe farcie	5 th	Rabbit Pie
Whitings 6 th		8 th	Loin of mutton
Rélèves		5 th	Macaroni
Rump 2 nd	La Culotte de boeuf a la flamande	5 th	Eggs & Spinage
Pullett 2 nd	Les Poulets poêlées aux nouilles		Pastry
Entrées			Kitchen
Pullett 2 nd	Le Sauté de volailles aux truffes	5 th	V. Beef
5 th	Les Cotelettes de veau en papilottes		
5 th	La Purée de pourceaux aux croûtes		
5 th	Les Pieds d'agneau a la Poulette	10 th	V. Beef
Rots.		14 th	Mutton
Chickens 2 nd	Les Poulets		Housemaids
W. ducks 2 nd	Les Canards Sauvages	13 th	V. Beef
5 th	Le Corg de bruyère	11 th	Mutton
Rélève			Hall
	Les Beignets de Pommes	40 th	V. Beef
Entrémets		21 st	Mutton
Lobsters 2 nd	Les Homards au gratin		Surplus
	Les Epinards au jus		
	La Gelée de nouveau		
	Les Coquilles de jambon roses	14 th	V. Beef
Pâtis			W. Cartwright
2 nd	1 st Sir Loin of Beef	5 th	Soup
Form	Leg of mutton	1 st	V. Grouse
1 st	W. of Lamb	5 th	Mutton cutlets.
	Cold		Lady Comyngham's
2 nd	Pullett	5 th	Chicken & Rice
		5 th	Minceed mutton
		1 st	Pheasant
Pages			
12 th	1 st Sir Loin of Beef		
	1 Chicken		
	5 th hash		
	5 th Soup		

Sunday 8th November 1829

(119)

Stock. At Cumberland Lodge

Lady Mount Charles.	
20 th	Beef
7 th	V. Beef
6 th	Suet
3 rd	Powls
1 st	Pullett
100	Eggs
7 th	Leaves
2 nd	Soup
1 st	Sandwich
10 th	Milk
8 th	cream
2 nd	de able
1 st	Pottle of mushrooms
1 st	Panrel of Cyters
Nursery	
1 st	Pullett.
5 th	Mutton Chops
12 th	V. Beef
Equerries	
1 st	Pullett
Mess ^{rs} Trent & Seymour.	
5 th	Soup
1 st	Pish.
1 st	B ^e rabbit.
10 th	V. Beef.
Sick	
5 th	Soup.
Hall.	
23 rd	V. Beef
20 th	Mutton
Stocho	
2 nd	Sumps of butter
2 nd	Leaves

Monday 9th November 1829.
His Majesty's Dinner

Potages		Stewards room	
Chickens 2	Les Mulligdauny	15 ^{lb}	Billet of veal
	Les Printanières	Farm	Leg of Pork
	Les Crème de vermicelli	3 ^{lb}	Chine of mutton
Poissons		3 ^{lb}	Beurre blanc
turbot 1	Les Turbot et chervil	3 ^{lb}	Pork chops
Smelts 8	Les Filets de soles a la M ^{re} d'hotel	3 ^{lb}	Chine of mutton
lobsters 2	Les Gemmes a la Genevoise	3 ^{lb}	Chump of veal
Soles 3		3 ^{lb}	hash
Rélèves		3 ^{lb}	Golden Meat.
Sets 3	Les Pâté chaud a habatis d'oeuf	Pastry	
Chicks 2	Les Poulets grillés a la Champ ^{re}	Housemaids	
Entrées		4 ^{lb}	Pork
Pullets 2	La Polanquette aux truffes	Kitchen	
	3 ^{lb} Les Escallopes de la perche	14 ^{lb}	Pork
mech. 9 ^{lb}	Les Grenadins de veau a l'oseille	11 ^{lb}	Mutton
Sardines 1	3 ^{lb} Les Grenadins de lièvres a la royale	11 ^{lb}	Pork
Rots		9 ^{lb}	Mutton
Chickens 2	Les Poulets	41 ^{lb}	Pork
3 ^{lb}	Les Grouses	20 ^{lb}	Mutton
3 ^{lb}	Les Pécassines	Hall	
Rélèves		Surplus	
Les Poulettes		12 ^{lb}	Leg of mutton
Entrées		At Holmes	
Les Celeri en cardons		8 ^{lb}	Mutton chops
Les Pommes de terre a la M ^{re} d'hotel		Keeper Page	
Les Carpes a la Neige		7 ^{lb}	Neck of mutton
Les Canapies en feuilletage		Lordy Cunningham	
Pouffes		3 ^{lb}	Veal Chicken
17 ^{lb}	Loin of veal	1 ^{lb}	Woodcock
Farm 1	Chine of mutton	3 ^{lb}	Mixed veal
	Spring of Pork	1 ^{lb}	Chickens
3	Sauces & Potatoes		
2	Pullets		
25 ^{lb}	Leg of veal		
Pages			
Tripe			
8 ^{lb} Loin of mutton			
3 ^{lb} hash			
3 ^{lb} Rabbit Pie			

Monday 9th November 1829

(120)

Stock

At Cumberland Lodge.

20^{lb} Beef
13^{lb} Veal
6 Suet
3 Bowls
14 Butter
100 Eggs
7 Boones
2 Soups
1 Sandwich
6 C. feet
10 Milk
7 Cream
2 a. able
17 lbs of beer
15 Whittings
20 Flour
8 Soles
12 Bushels of Potatoes
6 D. of Turnips
2 Pullets
2 Chickens
1 Parcel of Oysters
1 Bottle of Mushrooms
30 Lemons

Lady Mountbatten
3^{lb} Cash.
Nursery
14 Pullet
7^{lb} Billet of veal
6^{lb} Pork
Cquerries
1 Pullet
1 lib of Lamb
At Port
3^{lb} Soup
4^{lb} Veal
2 Pork
Cook's room
8^{lb} Pork
Stock
2 Lumps of Butter
50 Eggs
2 Boones
Sick
3^{lb} Veal Broth.
Hall
18^{lb} Pork
20^{lb} Mutton

Tuesday 10th November 1829
His Majesty's Dinner

Potages
A la Sète de veau
A la Breuvée
Kneale 9 Les Vermicelli a la Ruche
Cysters 5th Les Cabillaud et Simarides
Coallles 5th Les Merlans aux fines herbes
Flounders 8
Whiting 4th

Poissons
Relèves
Capon 1 Les Chapon a la Chipolata
Sausages 2 Les Jambon aux epinards

Entrées
30 Les Tricassés de Poulets au macaroni
30 Les Cotelettes de mouton a la minute
30 St Emine de volailles avec bouchées
30 Les Filets de soles a l'étrangère

Rots
Pullet 1 Les Poulards
M^{re} Cocho 3 Les Tricassés
boudin 3 Les Cog de bœuf

Relève
Le Soufflé au fromage
Entrées
Les Navets glacés
La Chicorée au jus
La Gelée d'oranges
La Soupe de Pommes

Buffet
12 Pick Bone of Beef
Varmi Leg of mutton
30 Pickon & Sourcrot
1 Ribs of Lamb

Cold
3 Pullet
1 Ribs of Lamb
Assiette Volante

Loim 8th Les Pâtés de mouton

Pages
1 Fish
Varmi Loim of Pork
7th Mutton Chops
1 Chicken

Steward's Room
16th Pick Bone of Beef
19 Haunch of mutton
30 Roast Beef
30 Roast Veal
1 Hare
2 Stewed rabbits
6th Irish Stew
2 Fish
30 hash
30 Cold meat

Pastry
1 Fish
5th Mutton
Housemaids
13th Salt Beef
10th Mutton

Kitchen
13 Salt Beef
11 Mutton

Hall
41th Salt Beef
22 Mutton

Surplus
13 Salt Beef

Lady Conyngham's Lunch
1 Cold Chicken

Dinner
30 Mutton Soup
1 H. Bird
1 H. Pullet
30 Minced Chicken

Tuesday 10th November 1829
Stock

19 Beef
71th Veal
6th Suet
3 Fowls
7 Loaves
12 Soups
1 Sandwich
10 Milk
7 Cream
2 do. oble
3 Heart Sweet breads

55 Port Bracon
33 Lean D^o
43th Lard
L 1 Potatoes of Mushrooms
1 Parcel of Oysters
2 Potatoes of Mushrooms
50 Oranges
1 Turkey for Truffling
2 Pullet

His Majesty's Breakfast
1 H. Chicken

Supper
1 Cold Pullet

Lady Mount Charles
1 Pullet

Nursery
9 Leg of mutton
5th Pork Chops
1 H. Pheasant

Equeries
1 Pullet
1 Ribs of Lamb

M^{re} Parent
1 Fish
4th Loim of mutton

Cook's Room
6th Mutton Chops
Sick
3th Mutton Chops

Hall
24th Salt Beef
20th Mutton

Stock
4 lbs of Cod
2 Soles
2th Pars Oysters
2 Loaves
2 Sps of butter

Tuesday 10th November 1829. Wednesday 11th Nov^r

His Majesty's Council Lunch at Windsor Castle.

Stock.

Dorset.	
30 Les Faisans	20 ¹ / ₂ Beef
Chickens 2 Les Poulets.	72 ¹ / ₂ Veal
Planes	
30 Les Pôtes de volailles aux truffes	6 Suet
30 Les Côtes de bœuf à la gelée	3 Fowls
Entrées	
30 La Tricassée de Poulets	7 Loaves
Pullet 1 st L'Emine de volailles	2 Soups
necks 18 ¹ / ₂ Les Cotelettes de mouton	1 Sandwich
do 9 ¹ / ₂ Les Cotelettes de veau panées	14 Butter
Les Epinards au jus	100 Eggs
30 La Salade de rommards	14 Milk
La Patisserie	7 Cream.
La gelée	5 Sacks of flour
Buffet.	
30 Le Potage à la Tortue	1 Barrel of Oysters.
30 Au Vermicel	2 Potatoes of Mushrooms
1 Roast ribs of Lamb.	2 Ducks
Cold	
2 Pullets & Meats of all kinds	50 Lemon
Attendants	
8 ¹ / ₂ Leg of Mutton	57 lbs of Mutton
8 ¹ / ₂ Muttonsteaks	41 " of Pork
1 Doiled Pullet.	100 Chelons.
30 Bacon	38 Grouse
	8 Pheasants
	50 Veal
	80 Fat Bacon
	20 Truffles
	10 Liver
	30 ¹ / ₂ Saus.

The Above did not take place.

Wednesday 11th Nov^r 1829

122

His Majesty's Dinner

Potages		Steward's Room	
30 Le Jaret de veau		15 ¹ / ₂ Fillet of veal	
30 Au Consommé aux croûtes		17 ¹ / ₂ Chine of mutton	
30 A la Cresson		30 Shoulder of "	
Poissons		30 Poulet bonf	
Crabfish 12 lbs	La Maurice saillée	30 Soups	
Whiting 4	Les Merlans frits	30 Pork Chops	
Relèves		30 Rabbit Pie	
30 Les Poulards à la toulouse		30 Forebreads Pie	
Carving 1 st	Le Chausson de Chevreuil piqués	Pastry	
Entrées		5 ¹ / ₂ Nbs of veal	
30 Le Saute aux truffes		Housemaids	
necks 10 ¹ / ₂ Les Cotelettes de veau panées		10 ¹ / ₂ Veal	
30 Le Grillon de poulets		8 P Pork	
Carving 3 rd	Les ris de veau piqués au jus	8 ¹ / ₂ Mutton	
Rots.		Kitchen	
Chickens 2 Les Poulets		9 ¹ / ₂ Veal	
30 Les Pigeons		6 ¹ / ₂ P Pork	
30 Les Faisans		7 ¹ / ₂ Mutton	
Relève		Hall	
Cabinet Pudding		3 ¹ / ₂ Veal	
Entremets.		18 P Pork	
Le Gelée en carreaux.		17 ¹ / ₂ Mutton	
Les Omelettes farcies		Surplus	
La crème au caramel		13 ¹ / ₂ Leg of mutton	
Les Gateaux en tulipes		3 ¹ / ₂ Shoulder of Mutton.	
Buffet		His Majesty's Breakfast.	
30 Nbs of veal		1 Chicken	
30 Spring of Pork		Lady Conyngham.	
15 Chine of mutton.		1 Chicken	
	Cold.	Lady Conyngham	
2 Pullets.		12 Lamb's feet	
Lady Conyngham		Pages	
		9 ¹ / ₂ Loim of veal	
		30 P Pork	
		8 ¹ / ₂ Loim of mutton	
		30 Soups	

Wednesday 11th November 1829. Thursday 12th Nov^r
At Cumberland Lodge.

Esqueries
1 Chicken
At Brent
1 Fish
Loins of Pork
Poached Eggs
Cook's room.
7 Rts of Pork
Sick
1 Fish
3/4 Mutton Broth.
Hall
15 3/4 Pork
17 1/2 Mutton.
Stock
10 lbs of Lard
1 Lump of Butter
1 Loaf
Mashed Potatoes.
Nursery
3/4 Mutton Cutlets
1 Boiled Pullet.
1 At Ducks
9 3/4 Leg of Pork.

Esqueries
3/4 Mutton Chops
Mess^{rs} Brent & Seymour
3/4 Fish
3/4 Boiled Rabbit
3/4 Chine of mutton
3/4 Omelette.
Cook's room.
1 1/2 Chicken
7 3/4 Beef
Hall
22 1/2 Beef
15 1/4 Mutton
Sick
2 1/2 Mutton
Stock
1 Lump of butter
1 Loaf

Thursday 12th November 1829 (123)
His Majesty's Dinner

Potages
3/4 aux habanets d'Oie
A la Julienne
aux Nouilles
Poissons
1 Le Turbot et chervilans
8 Les Filets de merlans a la M^{re} d'hotel
4 Les Petites Soles
3 Relieves
3/4 Le Pate de beefsteaks a l'anglaise
3/4 La Casserole au ris a la toftouse
Entrées
1 Les Cotelettes d'agneau fraiches grillées
2 Les Gratins de volailles au lafaygne
2 Les Poulets a l'estragon
3/4 L'Emince de mouton aux cornichons
Rots
2 Les Poulets
2 Les Canards Sauvages
3/4 Le Coq de bryere
Relieve
Les Rissoles de jambons
Entremets
Les Haricots a la M^{re} d'hotel
Les Epinards au jus
La gelée de vin
Les Parfaites a la Windsor
Puffet.
25 3/4 Sir Loim of Beef
9 3/4 Rts of mutton
3/4 Loins of Pork
3 Livers & Bacon
Cold
2 Pullets
1 Ribs of Lamb
Assiette Volante
Pintes 3 Les Pates aux herbes
Pages.
11 3/4 Beef
1 Chicken
30 Soup
3/4 Pig's Head

Steward's room
25 3/4 Sir Loim of Beef
2 Boiled Pullets.
1 Tongue
9 3/4 Leg of mutton
3/4 Loins of Pork
3/4 Pig's Head
3/4 Beefsteaks Pie
3/4 To hold meal
2 1/4 Liver & Bacon
Housemaids
12 1/2 Beef
11 3/4 Mutton
Kitchen
12 3/4 Beef
9 Mutton
Hall
41 1/4 Beef
20 3/4 Mutton
Surplus
13 3/4 Beef
Pastry
3/4 Beefsteaks.
1 1/2 Chicken
Stock
7 Loaves
2 Soups
1 Sandwich
12 Milk
7 Cream
2 d^o able
1 D^o Cysters
1 P^o of mushroom
20 3/4 Beef
7 3/4 Veal
6 Suet
3 Bowls
14 Pouties
100 Eggs
2 Chickens
2 Pullets.

Friday 13th November 1829

His Majesty's Dinner

Potages

Pullet 1^{ste} et 2^{de} Poulets
3^{es} tues Quenelles de la pieuvre
neck 7^{es} et 8^{es} Mouton ou l'orge

Poissons

6 Soles 6^{es} Le Cabillaud et cheslans
Smelts 12^{es}
Langoustes 3^{es} Les Filets de soles a l'estragon
Crayons 8^{es} 2

Relèves

Pullet 2^{de} La Poularde a la financière
3^{es} 2^{de} 1^{ste} Les Quartiers d'agneau aux epinards

Entrées

Chickens 2^{de} La Trussée aux champignons
Pullet 2^{de} Les Saute aux concombres
Ribs 1^{ste} Les Cotelettes d'agneau glacées
3^{es} Les Filets de la pieuvre a la maitre d'hôtel

Rots

Chickens 2^{de} Les Poulets
Deaf 3^{es} Les Sarcelles
3^{es} Les grouses

Relève

La Tourte a la franche-paine

Entrées

La crème a l'orange
Les jalouses en feuilletage
Les Pommes de terre frites
La Salade de tartre

Druffet

14^{es} Loins of veal
3^{es} Soudages & Sourroul
14^{es} Chunks of mutton

Cold

2 Pullet
1 ribs of Lamb

Assiette Volante

Loins 7^{es} Les Pâtés de mouton

Lady Conyngham

1^{ste} Chicken

Pages

7^{es} Leg of Mutton
3^{es} Soup
2^{es} Liver & Bacon
3^{es} Soudages & Sourroul

Stewards Room

1^{ste} Billet of veal
17^{es} Haunch of mutton
3^{es} Breasts of 1^{ste}
3^{es} Leg of mutton
3^{es} Mouilli bouf
2^{de} Tablets
2^{de} Soups
2^{de} 6 hearts
3^{es} Stewed hare

Pastery

4^{es} 1^{ste} Pork

Housemaids

13^{es} Mutton
12^{es} 1^{ste} Pork

Kitchen

13^{es} Mutton
9^{es} 1^{ste} Pork

Hall

41^{es} Mutton
23^{es} 1^{ste} Pork

Surplus

13^{es} Leg of mutton

Keeper Page

8^{es} 1^{ste} of mutton

Stock

20^{es} Pork
71^{es} Kals
6^{es} Suet
3^{es} Pows
14^{es} Butter
100 Eggs
4^{es} lbs of Pork
5^{es} 1^{ste} of Mutton

7^{es} Loaves
2^{es} Soups
1^{ste} Sandwich
10^{es} Milk
7^{es} Cream
2^{es} 1^{ste} able
1^{ste} Bottle of muscat
1^{ste} Brand of 1^{ste}

Friday 13th November 1829 Saturday 14th November (124)

At Cumberland Lodge

Equeries

1 Pullet
1 ribs of Lamb

At Brent

3^{es} Dish
3^{es} Lumpsteaks

Stewards Room Breakfast

11^{es} 1^{ste} Bone of Beef

Cook's Room

7^{es} Loins of mutton
2^{es} hash

Sick

4^{es} Stewed veal

Hall

14^{es} Pork
23^{es} Mutton

Stock

1 Lump of butter
1 Loaf
3^{es} Soles
2^{es} Whittings

At Cumberland Lodge

Equeries

1 Pullet
1 ribs of Lamb

Miss Brent & Seymour

2^{es} Soles
8^{es} 1^{ste} of veal
6^{es} Leg of Pork

Cook's Room

7^{es} Salt Beef

2 Sick

5^{es} Poiled Mutton

Hall

10^{es} Salt Beef
16^{es} Mutton

Stock

14^{es} Beef Suet
50^{es} Eggs
1 Lump of butter
1 Loaf
6^{es} Whittings
2^{es} Lobsters
1 Pint of Cysters

Saturday 14th November 1829.
His Majesty's Dinner

Potages	Steward's Room
36 ^{lb} Lis et Poireaux	12 ^{lb} Rich Bone of Beef
36 ^{lb} Consommé aux croûtes	36 ^{lb} Leg of Pork
36 ^{lb} Vermicel clair	36 ^{lb} Leg of mutton
Poissons	2 ^{lb} Rabbits
Whiting 36 ^{lb} Les Merlans	36 ^{lb} Rumpsteaks
36 ^{lb} Labillard a la M ^{re} de hotel	36 ^{lb} Ro st Beef
Relèves	36 ^{lb} hash
36 ^{lb} Ligot de sept heures	36 ^{lb} Cold meat
36 ^{lb} Chapon au consommé	36 ^{lb} Veal Pie
Entrées	Pastry
36 ^{lb} Les Cotelettes de veau panées	5 ^{lb} 1/2 of mutton
36 ^{lb} Les Tricassés aux champignons	Housemaids
36 ^{lb} Les Blanquette aux truffes	13 ^{lb} Salt Beef
36 ^{lb} Les Pieds d'agneau a la Poulette	12 ^{lb} Mutton
Rots	Kitchen
Chickens 2 Les Poulets	12 ^{lb} Salt Beef
36 ^{lb} Les Sarcelles	7 ^{lb} Mutton
36 ^{lb} Les Grouses	Hall
Relève	41 ^{lb} Salt Beef
Les Fondus au fromage	22 ^{lb} Mutton
Entrémets	Surplus
Solomon 2 Les Homards au gratin	13 ^{lb} Salt Beef
Les Haricots blancs	Stock
Les Gelées au maraschino	20 ^{lb} Beef
Les Pastelletes d'abricots	73 ^{lb} Veal
Puffet	42 ^{lb} Suet
36 ^{lb} Chine of mutton	3 ^{lb} Porch
13 ^{lb} Rich Bone of Beef	14 ^{lb} Butter
36 ^{lb} Ribs of Lamb	250 ^{lb} Eggs
Cold	43 ^{lb} Fat Bacon
3 ^{lb} Pullets	12 ^{lb} Bushels of Potatoes
Sady Conyngham	6 ^{lb} V ^o of turnips
36 ^{lb} Vermicelli Soup	20 ^{lb} lbs of truffes
36 ^{lb} V ^o Chicken	
Pages	
36 ^{lb} Shoulder of Mutton	
36 ^{lb} Pork Chops	
36 ^{lb} Soup	
1 ^{lb} Rabbit	

Sunday 15th November 1829. (125)
His Majesty's Dinner

Potages	Steward's Room
36 ^{lb} La Creme de vermicel	27 ^{lb} Sir Loin of Beef
36 ^{lb} La Bonne femme	36 ^{lb} Spare rib of Pork
Entrées	36 ^{lb} Leg of mutton
Chick 2 Les Tricassés aux champignons	36 ^{lb} Breast V ^o
36 ^{lb} Les Pieds d'agneau a la poulette	36 ^{lb} Shoulder V ^o
36 ^{lb} Les Coulis de pourceau au jus	36 ^{lb} Beefsteaks Pie
36 ^{lb} Les Glacés de Loin de veau	36 ^{lb} hash
Entrémets	1 ^{lb} C. Head
36 ^{lb} Les Sarcelles	36 ^{lb} Bacon
Chickens 2 Les Poulets	2 ^{lb} Ro st Rabbits
Les Epinards	Pastry
Le Blanc de Pommes	12 ^{lb} Beef
Puffet	Housemaids
1 ^{lb} Le Turbot et epellans	12 ^{lb} Beef
1 ^{lb} Les Filets de merlans a la M ^{re} de hotel	11 ^{lb} Mutton
36 ^{lb} Sir Loin of Beef	Kitchen
36 ^{lb} 1/2 of mutton	14 ^{lb} Beef
The Equeries	8 ^{lb} Mutton
Pullet 1 La Poularde au macaroni	Hall
36 ^{lb} Les Cotelettes de mouton en papillottes	42 ^{lb} Beef
36 ^{lb} Les Purée de gibier	22 ^{lb} Mutton
36 ^{lb} La Blanquette aux champignons	Surplus
Entrémets	13 ^{lb} Mutton
36 ^{lb} Les Cornards	Cold & Off
Les Epinards	3 ^{lb} Pullets
Le Blanc de pommes	M ^{re} Conyngham
La Gelée d'oranges	36 ^{lb} Soup
Puffet	36 ^{lb} Mutton Chops
36 ^{lb} Le Potage aux haricots d'oe.	1 ^{lb} V ^o Chicken
36 ^{lb} Sir Creme de vermicel	Stock
36 ^{lb} Le Pochet farci	20 ^{lb} Beef
36 ^{lb} Les Crisilles grillées	72 ^{lb} Veal
22 ^{lb} Sir Loin of Beef	5 ^{lb} Suet
Sady Conyngham	3 ^{lb} Porch
1 ^{lb} V ^o Chicken	14 ^{lb} Butter
1 ^{lb} Cold Pullet	100 ^{lb} Eggs
Pages	4 ^{lb} Pullets
36 ^{lb} Soup	1 ^{lb} Bottle of mushrooms
102 ^{lb} V ^o Beef	
1 ^{lb} V ^o Duck	
4 ^{lb} 1/2 of mutton	

Sunday 15th November 1829. Monday 16th Nov.

At Cumberland Lodge

Esqueries

1 Pullet

Mess^{rs} Drent & Seymour

5 Mutton Soup

1 Pullet & Oyster Sauce
1 Tongue

Cook's Room

1 Chicken

8 lb Beef

2 Lick

4th Veal

Hall

22 Beef

11 Mutton

Stock

2 Lumps of butter

Loaf

At Cumberland Lodge

Esqueries

1 Chicken

30 Soup

M^r Drent

30 Soup

5 Loins of mutton

Cook's Room

8 Leg of mutton

Lick

2nd Mutton

Hall

17 Mutton

16th Pork

Stock

1 Lump of butter

1 Loaf

Monday 16th November 1829.

(126)

His Majesty's Dinner

Entrées

2 Les Filets de volailles a la marichal

1 Les Hachis de volailles au naturel

30 Les Haricots de moutons aux navets

30 Les Hachis de filet de boeuf

Entrémets

30 Les Pécasses

2 Les Poulets

Les Pommes de terre

Les Gateaux a la d'arbois

Pouffet

30 Les Potage aux Morilles

1 Les Poulardes a la Bretonne

30 Les Enquilles a la Bretonne

3 Les Soles frites & bouillies

30 Chine of mutton

30 Livers & Bacon

The Esqueries

1 La Poularde aux herbes

30 Les Jambon aux choux

1 Les Cotelettes d'agneau

30 Les Blanquette aux champignons

Entrémets

30 Les Pécasses

Les Pommes de terre a la d'hotel

Les Gateaux a la d'arbois

Les Gâteaux d'ananas

Pouffet

30 Les Potage au Vermicel

a la Bonne femme

3 Les Soles frites

30 Les Enquilles

30 Leg of Mutton

30 Spiced Rib of Pork

Cold Wth Off

3 Pullet

1 Rib of Lamb

Pages

8 lb Veal

30 P Pork

30 Soup

5 Mutton Chops

Steward's Room

30 Fillet of veal

30 P Pork

17 Chine of mutton

30 Neck of do

30 Bouilli boeuf

30 Stewed Rabbits

30 hash

30 Soups

30 Eggs & Bacon

Pastry

30 Loins of Pork

Housemaids

13th Mutton

11th P Pork

Kitchen

13th Mutton

8 lb Pork

Hall

42 Mutton

21 lb Pork

Surplus

13th Mutton

Keeper Page

8 lb of mutton

Stock

20 Beef

72th Veal

6 Suet

3 Potatoes

14 Butter

100 Eggs

5 Sack of flour

6 lb. feet

55 lbs of mutton

39 - of Pork

7 Loaves

2 Soups

1 Sandwich

10 Milk

7 Cream

do able

57th Suet Bacon

2th Liver

1 Potte of mushrooms

1 Barrel of Oysters

Tuesday 17th November 1829
His Majesty's Dinner

Potages	Stewards Room
Les Purées de Faisans	Fish
Au ris au consommé	15 ^{lb} Rich Bone of Beef
A la Bretonne	9 ^{lb} Leg of mutton
Poissons	9 ^{lb} Pigeon Liver
Les Cabillauds et cherlans	3 ^{lb} Stewed Beefsteaks
Les Merlans frits et bouillis	3 ^{lb} 4 Rabbits
Whitings 4	3 ^{lb} hash
Shrimps 1	3 ^{lb} 4 ^{lb} of Pork
Relèves	Pastry
Les Poulardes braisées au celeri	4 ^{lb} 1/2 Mutton
3 ^{lb} Le gigot de sept heures	3 ^{lb} Fish
Entrées	Housemaids
Les Poulets a l'estragon	13 ^{lb} Salt Beef
Les Escallopes de veau a l'écossaise	10 ^{lb} Mutton
Les Cotelettes d'agneau parnis grillées	13 ^{lb} Salt Beef
3 ^{lb} Les Salami de bécasses	8 ^{lb} Mutton
Rots.	Kitchen
Les Poulets	4 ^{lb} 3 ^{lb} Salt Beef
3 ^{lb} Les Pigeons	22 ^{lb} Mutton
Les Canards Sauvages	13 ^{lb} Salt Beef
Chicleve	20 ^{lb} Beef
Le Soufflé au macarons	72 ^{lb} 1/2 Meat
Entrénets	9 ^{lb} Suet
Les Navets glacés	3 ^{lb} Bords
Les Petits Pots de gibier	14 ^{lb} Butter
Les Cotelettes a la Windsor	100 ^{lb} Eggs
La crème a la Windsor	10 ^{lb} Loaves
Bruffet	2 ^{lb} Soups
14 ^{lb} 1/2 Rich Bone of Beef	1 ^{lb} Sandwiches
1 ^{lb} Loins of Lamb	10 ^{lb} Milk
3 ^{lb} Leg of mutton	7 ^{lb} Cream
Cold	2 ^{lb} 1/2 dble
3 ^{lb} Pullets	4 ^{lb} Pullets
Pages	2 ^{lb} Ducks
1 ^{lb} Fish	1 ^{lb} Barrel of Apples
3 ^{lb} Beefsteaks Pudding	1 ^{lb} Pot of mushrooms
3 ^{lb} 4 Rabbits	16 ^{lb} 1/2 of Good
8 ^{lb} Loins of mutton	18 ^{lb} 1/2 Whittings
	4 ^{lb} Soles

Tuesday 17th Nov 1829. Wednesday 18th Nov 1829
At Cumberland Lodge
Equeries

1 Pullet	1 Pullet
	1 ^{lb} D ^o stewed with rice
	Mess ^{rs} Pount & Nash
	Annals 8 ^{lb} 1/2 Keal & Vermicelli Soup
	1 ^{lb} 1/2 Pullet
	5 ^{lb} Keal cutlets
	2 ^{lb} Porcon
	8 ^{lb} Apple Tart
	Cook's Room
	8 ^{lb} 1/2 Keal
	2 ^{lb} Pork
	2 ^{lb} Suck
	Keal
	9 ^{lb} 1/2 Keal
	10 ^{lb} P Pork
	13 ^{lb} 1/2 Mutton
	Stock
	1 ^{lb} 1/2 Pork
	1 ^{lb} 1/2 of butter
	1 ^{lb} 1/2 Loaf

Wednesday 18th November 1829

His Majesty's Dinner

Potages

A la Cressy
au Vermicel
Les Purée de faisans

Relèves

2 1/2 Saoulotte de boeuf aux choux
1 Le Chapon au Estragon

Poissons.

1 Le Turbot et soles
4 Les Cabillauds au gratin
1 Shrimps

Entrées

2 Le Saut aux truffes
30 La Purée de faisans aux croûtes
15 Les Cotelettes de mouton a la saubise
3 Les Filets de merlan a la M^{re} a hotel.

Prots.

2 Les Poulets
30 Les Grouse

Relève

Le Pouffe a l'armure

Entrées

Les Homards au gratin
Les Epinards au jus
Les Sauterelles d'abricots
Les Pommes au ris

Pouffe

8 1/2 Loim of veal
15 1/2 Chine of mutton
2 1/2 Liver & Bacon
1/2 Pig's head

3 Pulletts

1 lbs of Lamb

Pages.

30 Leg of Mutton
30 Soup
2 1/2 Liver & Bacon
30 Veal Pie

Pastry

4 1/2 No of veal
30 Pig's head.

Stewards Room.

17 Fillet of veal
30 Leg of Pork
30 Shot of mutton
2 Liver & Bacon
16 Chine of mutton.
2 No Rabbits
1 Steer head.
30 hash
30 Soup
30 Cold Meat.

Housemaids

9 Veal
7 Pork
11 Mutton

Kitchen

9 Veal
7 1/2 Pork
9 Mutton

Hall

32 Veal
15 Pork
16 1/2 Mutton

Surplus.

13 Veal

Stock

20 Beef
7 1/2 Veal
6 Suet
3 Bowls
1 1/2 Butter
100 Eggs
1 Leaves
2 Soups
1 Sandwich
10 Milk
2 Cream
7 do able
55 lbs of mutton
4 1/2 = of Pork
1 Bottle of mushrooms
1 Barrel of cypers
50 Lemons
50 Oranges
6 C. salt

Thursday 19th November 1829

(128)

His Majesty's Dinner

Entrées

30 Le Chapon au consommé
30 Les Filets de cornards a l'orange
9 Les Cotelettes de mouton a la saubise
30 Le Glacis de volailles au naturel

Entrées

2 Les Poulets.
30 Les Grouse
3 Le Kaleri en cardons
La gelée d'Orange

Pouffe

30 Le Potage. Crème de vermicel
30 au consommé aux croûtes
30 Le Turbot bouilli et carpe frite
30 Cabinet Pudding

23 1/2 Sir Loim of Beef

The Equerries

Entrées

30 Le Jigot d'agneau aux epinards
30 Le Glacis de veau aux oignons
30 Le Salmi de becassines

Pouffe

30 Le Potage a la Purée de faisans
30 Les Soles frites et bouillies
30 Shot of Mutton.
30 Cabinet Pudding

Cold

3 Pulletts
1 lbs of Lamb
3 lbs of Sawages

Pages

1 1/2 Ribs of Beef
1 Poultry Chicken
30 Mutton hash
30 Soup

Pastry

4 1/2 Beef
1 Chicken

Stewards Room

2 1/2 lbs of Beef
30 Leg of Mutton
2 1/2 Pulletts
30 Beefsteaks
30 Poultry veal
30 Sawages & Soucrout
1 Tongue
1 1/2 hare
30 hash
30 Breasts of Mutton

Housemaids

13 1/2 Beef
11 Mutton

Kitchen

13 1/2 Beef
7 1/2 Mutton

Hall

42 1/2 Beef
21 1/2 Mutton.

Surplus.

13 1/2 Beef

Ice & Men

13 1/2 Leg of mutton.

Stock

20 Beef
7 1/2 Veal
6 Suet
3 Bowls
1 1/2 Pulletts.
100 Eggs
7 Leaves
2 Soups
1 Sandwich
5 Sack of flour
10 Milk
7 Cream
4 Pulletts
2 Chickens
1 Bottle of mushrooms
1 Barrel of cypers.

Thursday 19th Nov ~ 1829. Friday 20th November

At Cumberland Lodge

Esqueries

1 Pullet.
1 Chicken with rice
At Wrent.

Soup

2 1/2 Lumps of steak

Cook's room

8 At Beef.

2 Sick

5 Moiden Mutton

Hall.

22 Mutton

10 1/2 Beef.

Stock.

1 Lump of butter.

1 Loaf

12 1/2 lbs of Bacon

At Cumberland Lodge

Esqueries.

1 Pullet
1 Chicken
3/8 Vermicelli Soup

At Wrent.

1 Fish.
3/8 hash
6 At Pork.

Steward's Room Breakfast.

9 1/2 Leg of mutton

Cook's room.

7 1/2 At Pork.

Sick

3/8 Fish

Hall

16 Mutton

17 Pork.

Stock

1 Lump of butter

1 Loaf

5 Solds

3 Whittings

Friday 20th November 1829.

His Majesty's Dinner

Entrées

3/8 Le Caneton aux navets
Capon 1 Les Chapons au ris blanc
Ribs 1 Les Cotelettes d'agneau panées
Pullets 2 Les Polanquettes aux truffes

Entrées

Chicken 2 Les Poulets.
3/8 Les Painsans

Les Champignons

La gelée de noyau

Pouffet

Le Potage à la Printanière

Ducks 15 Aux Mouton à l'orge

boiled 15 Le Cabillaud sauté

Soles 2 Les Soles aux fines herbes

3/8 Blanch of venison

3/8 Chine of mutton

The Esqueries

Entrées

Chicken 1 Le Poulet grillé 1/2 Champignons.

Larding 1 Le Cuisse de chevreuil pané

Ribs 1 Les Cotes d'agneau à la Chénopée

Pouffet

3/8 Le Potage à la Vermicelle

3/8 Le Cabillaud sauté

7/8 Loin of mutton.

Cold

3 Pulletts

1 Ribs of Lamb

Pages

3/8 Shoulder of mutton

1 1/2 Hare

3/8 Soup & hash

Pastry

3 1/2 At Pork

Housemaids

11 1/2 At Pork

13 1/2 Mutton.

Steward's room

18 Loin of veal

20 Blanch of mutton

3/8 Poulet de veau

3/8 Civet of hare

2 Rabbit Pie

3/8 hash

3/8 Eggs & Spinage

3/8 Marouini

3/8 Pork Chops.

Kitchen

13 1/2 At Pork

8 1/2 Mutton

Hall

42 At Pork

21 1/2 Mutton

Supper

14 Leg of Mutton

Ice & Man

11 Mutton

Lady Conyngham

1 Chicken & Vermicelli

Stock

20 Beef

7 1/2 Veal

6 Suet

3 Potatoes

14 Butter

100 Eggs

7 Onions

2 Soups

1 Sandwich

3 1/2 Loin of Bacon

4 1/2 Pot 1/2

50 Lard

9 Milk

5 Cream

1 Parcel of Cyphers.

1 Pot of mushrooms

2 Ducks

57 lbs of Mutton.

59 - of Pork

12 Potatoes

6 Pot of turnips

Saturday 21st November 1829

His Majesty's Dinner

Entrées

Pullets 2 Le Sauté de volailles aux truffes
 30 Les Côtelettes de Porc frais S^r Robert
 30 Les Poulets grillés S^r Champignons
 30 Le Coulis de grouse au fumet

Entremets

30 Les Perdreaux
 30 Les Pécassines
 Les Chicorée au jus
 Les Pommes à la Portugaise

Pouffet

Set. 3 Le Potage aux herbes d'ice
 Aux Choux

Cold M^s 7 Le Cabillaud et éperlans frits
 Smelt 12
 Cypres 6 1/2 La Carpe à la Genevoise
 Shrimps 1 1/2 La Moutarde à la provençale
 1 Hls of Lamb
 30 hash
 1 A chicken

The Equerries

Entrées

Large M^s 2 1/2 La Poularde à la financière
 Pullets 1 1/2
 30 Le Jambon à la Choucroute
 30 La Blanquette aux truffes
 30 Le Hashis de venaison

Entremets

30 Les Pécassines
 30 Les Chicorée au jus
 30 Les Partelottes de fromboises
 30 La Crème au caramel

Pouffet

30 Le Potage aux herbes d'ice
 30 A la Printanière

30 Le Cabillaud et éperlans
 30 Le Hls Bone of Beef
 1 Shot of Lamb

Cold

3 Pullets

Pages

1 1/2 Cold Bone of Beef
 30 Soup
 30 hash
 30 Venison hash

Steward's Room

4 1/2 Round of Beef
 10 1/2 Soup 16 1/2 Chine of mutton
 30 hash
 1 C. Heart
 30 Chump of veal stewed
 1 A hare
 30 Soups
 2 A rabbits

Housemaids

1 1/2 Salt Beef
 10 1/2 Mutton

Pastry

4 1/2 A kg of mutton

Kitchen

1 1/2 Salt Beef
 8 1/2 Mutton

Hall

40 Salt Beef
 22 Mutton

Surplus

1 1/2 Salt Beef
 11 1/2 Mutton

Keeper Page

7 1/2 A kg of mutton

Stock

20 1/2 Beef
 7 1/2 Veal
 40 1/2 Suet
 3 Fowls
 14 Butter
 250 Eggs
 7 Loaves
 2 Soups
 1 Sandwich
 12 Milk
 7 Cream
 2 1/2 1/2 1/2
 6 Pullets
 1 Barrel of Cypres
 1 Bottle of Mushrooms
 3 lbs of Catifians
 10 1/2 Pillet of veal
 20 1/2 A kg of mutton
 1 Pot of Chaur

Saturday 21st November 1829 Sunday 22nd November

(130)

At Cumberland Lodge

Equerries

2 Chickens
 1 Ham
 1 Boiled Rabbit & Onions
 Mess^{rs} Drent & Seymour
 1 Fish
 1 A Rabbit
 5 1/2 Leg of Lamb

Cook's Room

30 Hash
 6 1/2 Mutton

2 Sick

4 1/2 Boiled Mutton

Hall

10 1/2 Salt Beef
 10 1/2 Mutton

Stock

11 1/2 Knuckle of veal
 1 Fowl
 15 1/2 Suet
 50 Eggs
 1 Lump of butter
 1 Loaf

At Cumberland Lodge

Equerries

2 Chickens
 Mess^{rs} Drent & Seymour
 30 Soup
 1 Chicken
 hash 10 1/2 A kg of
 Cook's Room
 1 A Chicken
 7 1/2 A kg of

Sick

1 A Chicken

Convey

1 A Chicken

Hall

17 1/2 Mutton
 18 Beef

Stock

2 Lumps of butter
 1 Loaf

Sunday 22nd November

His Majesty's Dinner

Potages		Steward's room	
Amuse 8 ^h	Le potet de veau	26 ^h	Sir Loim of Beef
	Au consommé aux croûtes.	11 ^h	Leg of Mutton
	A la Hollandaise	2	Rabbits
Poissons		Steward's room	
turbot 1	Le Turbot au vin de Champagne	3 ^h	Liver & Bacon
Soles 4	Les Soles frites et bouillies	3 ^h	Boiled Veal
Lobster 1	Le Lobster à la Hollandaise	3 ^h	Loim of Pork
Filet Shrimp 1		3 ^h	Precious of veal
Relèves		Steward's room	
Capon 1	Le Capon aux truffes	3 ^h	Shelf of mutton
3 ^h	Le jambon aux pinards	3 ^h	Soup & hash
Entrées		Steward's room	
Pullets 2	Les Escallopes de volailles aux champignons	3 ^h	Bacon
Whiting 4	Les Filets de merlans à la hollandaise	3 ^h	Cold Meat
Chickens 2	Les Gritteaux de poulets aux soupes	Housemaids	
3 ^h	Le Salmi des Pécasses	13 ^h	Beef
Rots		10 ^h	Mutton
Chickens 2	Les Poulets	14 ^h	Beef
3 ^h	Les Pécasses	3 ^h	Mutton
Relève		Hall	
	Le Soufflé au macarons	43 ^h	Beef
Entrées		23 ^h	Mutton
Lobsters 2	Les Homards au gratin	Surplus	
	Les Yvetots glacés	14 ^h	Beef
	La gelée au macarons		
	Les Tartelottes à la Windsor		
Puffet			
24	Sir Loim of Beef		
9	Nk of mutton		
1	Boiled Pheasant		
Cold			
3	Pullets		
1	Libs of Lamb		
17 ^h	Pillet of veal		
15	Lean Beef		
Pages			
11 ^h	Beef		
1	Chicken		
3 ^h	Sausages & Serracout		
3 ^h	Soup & hash		
Pastry			
3 ^h	Beef		

Monday 23rd November 1829

His Majesty's Dinner

(131)

Potages		Steward's room	
At la crème de Oge		17 ^h	Loim of veal
Au consommé aux croûtes		3 ^h	Crumbs & Oge
Aux raviolles		10	Leg of mutton
Poissons		3 ^h	Pellet steak Pudding
boilles 6 ^h	Le Cabillaud et Merlans	3 ^h	Boiled veal
Crustace 2 ^h	Les Filets de soles à la provençal	7 ^h	Nk of mutton
Soles 2		3 ^h	Precious of veal
Shrimp 1		3 ^h	Loim of Beef & cold
Relèves		3 ^h	Rabbits
Pullets 2	La Poularde grillée aux champignons	Kitchen	
Mump 26 ^h	La Culotte de boeuf aux choucroute	11 ^h	Mutton
Entrées		12 ^h	Beef
Pullets 2	Les Poulardes poêlées au macaroni	Housemaids	
Crustace 2 ^h	Les Pâtés aux huitres	14 ^h	Mutton
Pullets 2	L'Emincé de volailles à la reine	12 ^h	Beef
3 ^h	L'Emincé de boeuf aux cornichons	Hall	
Rots		41 ^h	Mutton
Chickens 2	Les Poulets	22 ^h	Beef
3 ^h	Les Pécasses	Surplus	
3 ^h	Les Perdreaux	9 ^h	Leg of mutton
Relève			
	La Bouillie		
Entrées			
	Les Haricots verts		
	Les Yvetots glacés		
	La gelée d'oranges		
	Les Gateaux à la d'artois		
Puffet			
15 ^h	Pillet of veal		
14 ^h	Chine of mutton		
	Pigs Head		
Cold			
3	Pullets		
2	Libs of Lamb		
Pages			
2 ^h	Leg of mutton		
2 ^h	Liver & Bacon		
3 ^h	Rabbit Pie		
3 ^h	Soup	Pastry	
4 ^h	Beef		

Monday 23rd November 1829 Tuesday 24th Nov^r

At Cumberland Lodge

Equerries

1 Chicken
2¹/₂ Boiled Mutton

Wth Drent

2¹/₂ Soup
5¹/₂ Loins of mutton
2¹/₂ Eggs & Spinage

Cook's room

6¹/₂ Pork

2 Sick

4¹/₂ Mutton

Hall

15¹/₂ Pork

16 Mutton

Stock

11¹/₂ Lamb

1 Lump of butter

1 Loaf

At Cumberland Lodge

Equerries

1 Chicken
8¹/₂ 1/2 kg mutton

Wth Drent

1 Fish
4¹/₂ Shol. of Lamb

Cook's room

1 fish
11¹/₂ Leg of mutton

Sick

1 fish

Hall

15 Salt Beef

14¹/₂ Mutton

Stock

1 Lump of butter

1 Loaf

Tuesday 24th November 1829

132

His Majesty's Dinner

Entrées

Pullets 2 Les Filets de volailles ou les marichoux
2¹/₂ Les Grenadins de veau à l'oscille
2¹/₂ Sol Polanquette de volailles aux truffes
2¹/₂ Les Haricots de mouton aux navets

Entrémets

2¹/₂ Les Grouses
2¹/₂ Les Pigeons
2¹/₂ Les Celeri en cardons
2¹/₂ Les gelées au maraschino

Buffet

Chicken 1 Le Potage aux ris et boulets
2¹/₂ la Beauveau

Soles 3 Les Soles grillées
2¹/₂ Les Enquilles à la lenevoise
Whiting 3 Les Merlans aux f^{er} herbes
1 Dills of Lamb
2¹/₂ Pichon de quacking
2¹/₂ Spring of Pork

The Equerries

Entrées

2¹/₂ La Langue de bœuf aux pommes de terre
Chicken 2 La Pâtissée de boulets
2¹/₂ L'Emmence de bœuf
2¹/₂ Les Canards aux navets

Entrémets

2¹/₂ Le Faisan
2¹/₂ Les Celeri en cardons
2¹/₂ Les Tartifettes à la Windsor
2¹/₂ Les gelées d'orange

Buffet

meds. 8¹/₂ Le Potage aux Moutons
2¹/₂ Aux haricots

Soles 2 Les Soles
Whiting 2 Les Cabillauds et merlans
14¹/₂ Rich Bone of Beef
1 Shol of Lamb
Cold

3 Pullets
1 Chicken

Pages

1 Fish
8¹/₂ Rich Bone of Beef
5¹/₂ Loins of mutton
2¹/₂ hash

Stewards room

2 Fish
15¹/₂ Rich Bone of Beef
15¹/₂ Chine of mutton
2¹/₂ Shol of de broila
2¹/₂ Bouilli bœuf
2¹/₂ Stewed hare
2¹/₂ Rabbit Pie
2¹/₂ Boiled veal
2¹/₂ Cold meat
2¹/₂ Pigs Head

Lady Strathavon

2¹/₂ Poroth
1¹/₂ Chicken
1¹/₂ Loins of Lamb

Pastry

1 Fish
5¹/₂ Loins of mutton

Housemaids

13¹/₂ Salt Beef
11¹/₂ Mutton

Kitchen

13 Salt Beef
8¹/₂ Mutton

Hall

43 Salt Beef
20 Mutton

Surplus

12¹/₂ Leg of mutton

The King's Supper

1 Chicken

Tuesday 24th November 1829 Wednesday 25th November

Stock

21 Beef
7 1/2 Veal
6 Suet
3 Fowls
1 1/4 Butter
100 Eggs
7 Loaves
2 Soups
1 Sandwich
9 Milk
7 Cream
2 a^d dble
5 1/2 Fat Bacon
1 Barrel of Oysters
1 Pottle of mushrooms
50 Oranges
7 Soles
13 Whittings
16 flounders
16 lbs of Cod

Stock

20 1/2 Beef
7 1/2 Veal
6 Suet
3 Fowls
1 1/4 Butter
100 Eggs
7 Loaves
2 Soups
1 Sandwich
9 Milk
7 Cream
2 a^d dble
5 1/2 Fat Bacon
1 Barrel of Oysters
1 Pottle of mushrooms
50 Oranges
7 Soles
13 Whittings
16 flounders
16 lbs of Cod
At Cumberland Lodge
Esqueries
1 Chicken
At Port.

1 fish
2 hash
4 1/2 Veal
Cook's room

7 1/2 Veal
2 P Pork
4 Veal
Pick.

12 1/2 Veal
10 Mutton
12 P Pork
Hall

Steward's room Breakfast

9 1/2 Beef
Stock
1 Lp of butter
1 Soup
4 Soles
3 Whittings

Wednesday 25th November 1829

193

His Majesty's Dinner

Potages

20 aux Quenelles de grouse
La Crème de chamicel

Poissons

20 La Carpe a la Genevoise
20 Le Cabillaud a la provençal

Moultres 8 Les Limandes frites

Relives

1 1/2 Le Dindon roti a la Chipolata
2 Le Pate de beefsteak a l'Anglais

Entrées

1 1/2 Le Gratin de volailles aux herbes
2 1/2 La Picaresque de poullets aux champignons
11 Les Escallopes de veau a l'Ecossaise
20 La Purée de poisons aux oeufs

Rots.

2 Les Poulets
20 Les Becasses

Relève

Le Soufflé a l'ananas

Entrémets

2 Les Homards au gratin
La Choucroute a la crème
La Crème au thé
Les Coquilles de framboises

Buffet

10 1/2 Loin of veal

20 Leg of mutton
20 Bacon & Sausages

Cold

3 Pulletts
1 ribs of Lamb
Lady Conyngham

1 1/2 Chicken
2 Beef Tea
20 Chicken Omelette

Pages

8 1/2 Chump of veal
20 Spring of Pork
20 Soup Chish

Steward's room.

16 1/2 Fillet of veal
20 Spring of Pork
20 Beefsteak Pie
20 Soup
20 Leg of mutton
20 Mutton & Bacon
20 1/2 rabbits
20 Breasts of mutton

Pastry

4 1/2 1/2 of veal
P Pork

Housemaids

8 1/2 Veal
8 1/2 P Pork
13 1/2 Mutton

Kitchen

9 1/2 Veal
8 1/2 P Pork
8 1/2 Mutton

Hall

31 1/2 Veal
17 P Pork
17 Mutton

Surplus

12 1/2 Leg of mutton

Sir W. Knighthor

4 Stakes of Oysters

Sir J. Wyatville

1 Sandwich

Thursday 26th November 1829.
His Majesty's Dinner

Potages	Pages.	
1 ^{re} Le Jaset de veau au vermicel	8 ^{re} 1 ^{re} Pouce	
2 ^{de} Le Consommé aux asperges	1 ^{re} Chicken	
3 ^{de} La Purée de haricots blancs	1 ^{re} Tongue	
Poissons	2 ^{de} Boiled veal	
1 ^{re} Le Turbot	2 ^{de} 1 ^{re} Loin of Beef	Housemaids room
2 ^{de} Les Morlans	2 ^{de} 4 th Pullets	
Pâtés	3 ^{de} Boiled rabbits	
1 ^{re} Le Chapon au gros sel	3 ^{de} Boiled beef	
2 ^{de} Le Pâté d'habitat d'œuf	3 ^{de} Boiled veal	
Entrées	3 ^{de} 1 ^{re} of D	
3 ^{de} Les Boudins de lièvres 1 ^{re} royal	3 ^{de} Loin of mutton	
2 ^{de} Les Escallopes aux truffes	2 ^{de} Sausages	
1 ^{re} Les Côtelettes d'agneau panées grillées	3 ^{de} Cold meat	Pantry
2 ^{de} Les Filets de soles à l'estragon	5 th Beef	
Rots	1 ^{re} Chicken	Housemaids
2 ^{de} Les Poulets	12 th 1 ^{re} Beef	
3 ^{de} Les Faisans	11 th Mutton	Kitchen
Le Coo de bruyère	14 th Beef	
Pâtés	10 th Mutton	
Les Reignets de Pommes	12 th Beef	Hall
Entrées	20 th Mutton	
Les Macaroni	12 th Leg of mutton	Surplus
Les Epinards au jus		
Les Parfaites à la crème		
La gelée de roquefort		
2 ^{de} 1 ^{re} Loin of Beef		
1 ^{re} 4 th Goose		
1 ^{re} Leg of Lamb		
3 ^{de} Pullets		
1 ^{re} Ribs of Lamb		
Lady Comyngham		
1 ^{re} Chicken		
1 ^{re} 1 ^{re} D		
Lady Strathavon		
2 ^{de} Chicken & Potatoes		
3 ^{de} Mutton Chops		

Thursday 26th November 1829. (134)
Stock At Cumberland Lodge

Equeries	
1 ^{re} Puller	
At Port	
1 ^{re} Soup	
1 ^{re} 4 th Chicken	
Cook's room	
8 th Beef	
2 ^{de} Suck	
3 ^{de} Mutton	
Hall	
10 th Mutton	
17 th Beef	
Stock	
1 ^{re} Lump of butter	
1 ^{re} Loaf	
20 th Beef	
11 th Veal	
6 th Suet	
3 ^{de} Potatoes	
14 th Butter	
100 th Eggs	
7 th Sausages	
2 ^{de} Soups	
1 ^{re} Sandwich	
9 th Milk	
7 th Cream	
47 th lbs of Mutton	
63 th of Pork	
12 th Bushels of Potatoes	
6 th D ^o of Turnips	
1 ^{re} Barrel of Oysters	
1 ^{re} Pot of mushrooms	
50 th Lemons	